

**ANALISIS *VALUE ADDED* PENGOLAHAN BIJI KOPI
ARABIKA TERHADAP MANUAL BREW DAN ESPRESSO
DI CIRCLE CONCORDIA COFFEE**

S K R I P S I

Oleh :

VHIDYA VARDHANA DAULAY

NPM: 1804300040

Program Studi: Agribisnis



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

ANALISIS *VALUE ADDED* PENGOLAHAN BIJI KOPI
ARABIKA TERHADAP MANUAL BREW DAN ESPRESSO
DI CIRCLE CONCORDIA COFFEE

SKRIPSI

Oleh :


VHIDYA VARDHANA DAULAY
1804300040
AGRIBISNIS

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

Komisi Pembimbing


Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si.

Ketua


Muhammad Thamrin, S.P., M.Si.

Anggota

Disahkan Oleh :



Assoc. Prof. Dr. Datin Mawar Tarigan, S.P., M.Si.

Tanggal Lulus: 05-12-2022

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : Vhidya Vardhana Daulay

NPM : 1804300040

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan Judul “Analisis *Value Added* Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso di Circle Concordia Coffee” 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, September 2022

Yang Menyatakan




Vhidya Vardhana Daulay

RINGKASAN

VHIDYA VARDHANA DAULAY (1804300040) dengan judul skripsi **“Analisis *Value Added* Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso Di Circle Concordia Coffee”** yang dibimbing oleh Ibu Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si. selaku ketua komisi pembimbing dan Bapak Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. selaku anggota komisi pembimbing.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengolahan biji kopi arabika mentah (green beans) menjadi roasted beans terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee dan menganalisis besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee. Lokasi penelitian dilakukan di Circle Concordia Coffee, Jalan Sembada III No.19, Layang, Medan Selayang, Kota Medan, Sumatera Utara.

Metode penentuan sampel yang dilakukan *Non probability sampling* dengan teknik *Purposive sampling* yaitu dipilih secara khusus berdasarkan tujuan penelitian dengan jumlah responden sebanyak tiga orang. Jenis data yang digunakan yaitu data sekunder dan primer. Lalu analisis data yang digunakan yaitu analisis Deskriptif dan metode Hayami.

Hasil penelitian yang diperoleh yaitu bahwa ada proses pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso dengan kata lain roasting biji, yang dimana proses atau tahapannya sama hanya saja terdapat perbedaan pada suhu di beberapa tahapannya. Lalu berdasarkan perhitungan nilai tambah pada metode Hayami dengan bantuan Excel 2013 bahwa terdapat nilai tambah produk di tempat penelitian yang dimana nilai tambah pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew lebih besar yaitu Rp 257.976 dengan rasio 54 %. Sedangkan pada pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 34.770 dengan rasio 21,03 %.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Pengolahan Kopi, Kopi Arabika

SUMMARY

Vhidya Vardhana Daulay (1804300040). A study entitled “**Analisis Value Added Pengolahan Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso di Circle Concordia Coffee**” guided by Mrs. Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si., as the Head of Thesis Advisory Committee and Mr. Muhammad Thamrin, S.P., M.Si., as the Member of The Head of Thesis Advisory Committee.

This study aims to describe the process of roasting Green Arabica Coffee Beans into the making of Manual Brew and Espresso drinks in a coffee shop, and to analyze the amount of added value resulting the process mentioned before. The Research of the study conducted at Circle Concordia Coffee, Jalan Sembada III, No. 19, Layang, Medan Selayang, Medan City, of North Sumatera.

The sampling identification method used the *Non Probability Sampling* along with *Purposive Sampling* as the technique method. By using these, three selected respondents as their capability needed to achieve this study’s objectives which used primary and secondary data types. Furthermore, in analyzing the data, the writer used descriptive Hayami method.

The result of the study, it was found that the process of Green Arabica Coffee Beans to make Manual Brew and Espresso were similar. However, there were significant distinctions in value added from both drink products. By using Hayami, listing, and tabling methods, resulting the Green Arabica Coffee Beans that was proceeded into Manual Brew has bigger value with Rp.257.976 by using 54% ratio. Whereas, in Espresso process, it was noted Rp.34.770 value added with 21.03% ratio used.

Keywords : Value Added, Coffee Processing, Arabica Coffee

RIWAYAT HIDUP

Vhidya Vardhana Daulay, lahir pada 01 Desember 2000 di Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Serdang Bedagai. Putri satu-satunya dari Ayahanda Alm. Imbang Muda Utama Daulay dan Ibunda Hartini Asri.

Jenjang pendidikan yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut :

1. Pada tahun 2012, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di Yayasan Perguruan Setia Budi Abadi Perbaungan.
2. Pada tahun 2015, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Perbaungan.
3. Pada tahun 2018, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Lubuk Pakam.
4. Pada tahun 2018, melanjutkan Pendidikan Sastra 1 (S1) Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Pengalaman masa kuliah di Fakultas Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara adalah sebagai berikut :

1. Pada tahun 2018, mengikuti Perkenalan Kehidupan Kampus Mahasiswa/I Baru di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Pada tahun 2018, mengikuti Masa Ta'aruf (MASTA) Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Pada tahun 2018, mengikuti Bakti Tani 4 Himpunan Mahasiswa Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. di Desa Namo Mirik Kecamatan Kotalimbaru, Kabupaten Deli Serdang.
4. Pada tahun 2021, melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PTPN IV Adolina, Kecamatan Perbaungan.

5. Pada tahun 2021, melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Jambur Pulau, Kecamatan Perbaungan.
6. Pada tahun 2022, melaksanakan penelitian skripsi dengan judul Analisis *Value Added* Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso di Circle Concordia Coffee.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, serta Sholawat beriring salam penulis hadiahkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis *Value Added* Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso Di Circle Concordia Coffee”. Adapun penulisan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Studi Strata 1 (S1) pada program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Dalam menulis skripsi ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Ibu Mailina Harahap, S.P., M.Si., selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si., selaku Ketua Komisi Pembimbing penulis dalam menyusun skripsi.
4. Bapak Muhammad Thamrin, S.P., M.Si., selaku Anggota Komisi Pembimbing penulis dalam menyusun skripsi.
5. Pegawai Biro Administrasi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Ibunda Hartini Asri yang telah mendoakan dan memberi dukungan berupa moral dan materi sepenuhnya dan Alm. Ayahanda Imbang Muda Utama Daulay karenanya penulis semangat dalam menyelesaikan skripsi.

7. Abang Nico selaku Owner Circle Concordia Coffee yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
8. Abang Fandy selaku Owner dan Roaster Circle Concordia Coffee yang telah membantu penulis dalam memberikan informasi.
9. Abang Candra selaku Pihak Circle Concordia Coffee yang telah memberikan informasi dan segala bantuan yang diberikan kepada penulis.
10. Fariz yang telah menemani penulis penelitian serta pengerjaan skripsi.
11. Sahabat-sahabat penulis Dini, Siti, Ikhsan dan Agung yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pembuatan skripsi ini.
13. Akhirnya hanya kepada Allah semua ini diserahkan dan semoga Allah memberikan imbalan yang setimpal pada mereka yang telah memberikan bantuan, Aamiin Yaa Rabbal'Aalamiin.

Medan, September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah.....	5
Tujuan Masalah.....	5
Kegunaan Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Penelitian Terdahulu	14
Kerangka Pemikiran.....	16
METODE PENELITIAN.....	18
Metode Penelitian	18
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	18
Metode Penarikan Sampel	18
Metode Pengumpulan Data.....	18

Metode Analisis Data.....	19
Definisi dan Batasan Operasional.....	21
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	23
Sejarah dan Perkembangan Circle Concordia Coffee.....	23
Karakteristik Responden Circle Concordia Coffee.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul
Halaman	
1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	20
2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Produksi Kopi Dunia Tahun 2020	2
2.	Skema Kerangka Pemikiran	17
3.	Logo Usaha Circle Concordia Coffee	25
4.	Skema Proses Roasting Manual Brew	26
5.	Skema Proses Roasting Espresso	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Data Responden	42
2.	Uraian Perhitungan Nilai Tambah	43
3.	Jumlah dan Biaya Bahan baku dalam Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso Satu Kali Produksi	48
4.	Biaya diluar Bahan Baku Untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso.....	49
5.	Biaya Penyusutan Alat Proses Produksi Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso Satu Kali Produksi	50
6.	Total Biaya yang Dikeluarkan Untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew.....	51
7.	Total Biaya yang Dikeluarkan Untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika Terhadap Espresso	52
8.	Daftar Kuisisioner.....	53
9.	Dokumentasi	57

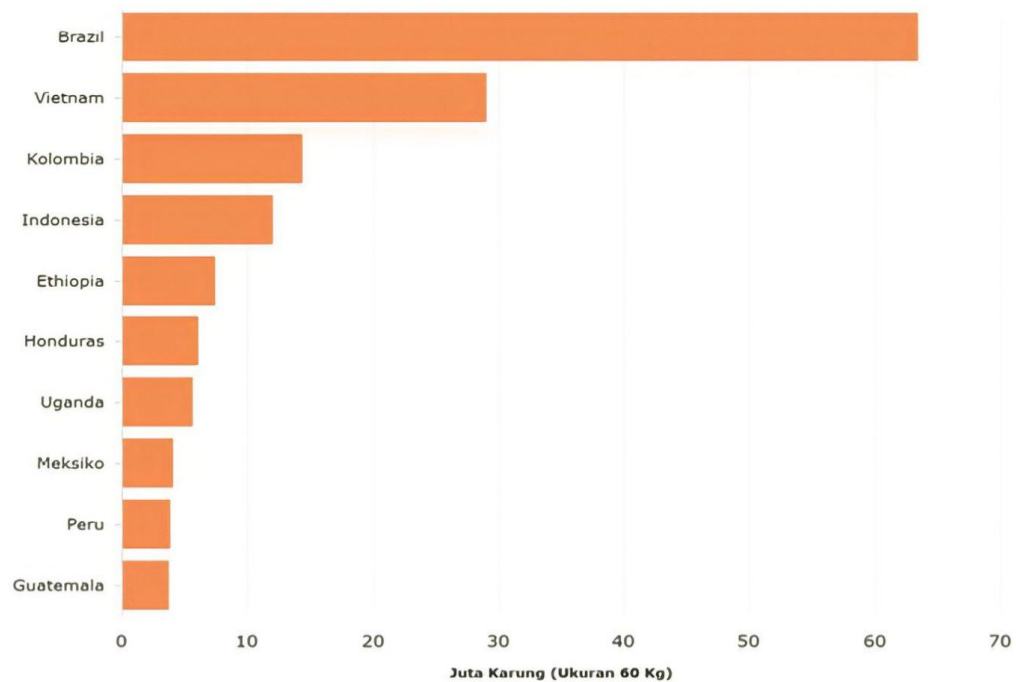
PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sektor pertanian adalah sektor dasar perekonomian pada negara Indonesia. Sebagai negara agraris, sektor pertanian sangat penting bagi ketahanan pangan, pada hal ini dapat melakukan kegiatan agroindustri yang dimana mengolah bahan mentah menjadi suatu hal yang lebih baik dan bernilai jual lebih tinggi. Adapun bagian asal sektor pertanian yaitu sub sektor perkebunan yang memiliki peranan penting bagi pembangunan nasional. Salah satu tanaman perkebunan yang dapat membantu perekonomian Indonesia yaitu tanaman kopi. Tanaman kopi dapat diolah lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambah. Hal tersebut merupakan hal yang wajar dilakukan untuk mengingat persaingan perekonomian di Indonesia lebih banyak terdapat pada kegiatan industri yang berasal dari sumber daya alam (Ramawati et al., 2020).

Berdasarkan data International Coffee Organization (ICO), pada tahun 2020 Indonesia sendiri yaitu negara dengan penghasil kopi terbesar ke empat di dunia dengan produksi kopi sebanyak 11,95 juta karung. Pada urutan pertama diduduki oleh negara Brazil dengan penghasil kopi sebanyak 63,4 juta karung, urutan kedua pada negara Vietnam yaitu dengan penghasil kopi mencapai 29 juta karung, dan pada urutan ketiga pada negara Kolombia yaitu penghasil kopi sebanyak 14,3 juta karung. Adapun setelah Indonesia ada Negara Ethiopia dengan penghasil kopi sebanyak 7, 37 juta karung. Penghasil kopi di negara Honduras dan Uganda masing-masing sebanyak 6,1 juta karung dan 5,62 juta karung. Sedangkan Meksiko mampu memproduksi 4 juta karung kopi. Peru tercatat menghasilkan 3,8

juta karung kopi. Sedangkan, produksi kopi di Guatemala tercatat sebesar 3,75
juta karung kopi.



Gambar 1. Produksi Kopi Dunia Tahun 2020

Kopi (*Coffea* sp.) adalah salah satu komoditas perkebunan cukup unggul dan berharga secara ekonomi di pasar global atau dunia, tidak hanya itu tanaman kopi juga merupakan sumber devisa negara. Kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*) adalah dua varietas kopi yang sering ditemukan di Indonesia. Kualitas tertinggi pada kedua jenis kopi ini dari segi kualitas yang memiliki mutu atau kualitas paling baik yaitu terdapat pada varietas kopi arabika (Yuli Wibowo, 2022).

Varietas kopi arabika (*Coffea arabica* L.) adalah salah satu varietas kopi yang sekaligus banyak diminati, dengan alasan memiliki kafein lebih rendah dibanding robusta, dapat tumbuh subur di ketinggian 1000 mdpl yang beriklim dingin serta tumbuhan yang sulit beradaptasi dan mudah terserang hama. Jenis kopi arabika memiliki cita rasa yang sangat khas yaitu rasa fruity acid dengan kata lain rasa asam buah dan profil aroma yang lebih baik (Yudhistira, 2021).

Terdapat beberapa jenis olahan biji kopi arabika yang dimulai dari biji mentah (green beans) yang sudah melalui proses pasca panen lalu diroasting atau dimasak sesuai dengan proses serta kegunaannya sehingga menjadi roasted beans, lalu siap dipasarkan menjadi biji kopi arabika manual brew dan espresso yang dihasilkan oleh industri kopi di Roastery Circle Concordia Coffee. Oleh karena itu Agroindustri dapat menjadi salah satu cara dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta mengurangi pengangguran dan tidak hanya itu, agroindustri juga dapat memperbaiki pembagian pendapatan.

Untuk menghasilkan biji kopi arabika dengan karakter yang berbeda terdapat perbedaan perlakuannya yaitu biji yang akan dimasak atau diroasting perlu difermentasi terlebih dahulu dengan waktu yang berbeda pula, yang dimana biji arabika untuk manual brew membutuhkan waktu lebih lama yaitu sekitar 3 sampai 4 minggu, sedangkan untuk biji arabika espresso cukup membutuhkan waktu satu hari. Setelah melakukan fermentasi maka green beans atau biji mentah dipanggang atau diroasting menggunakan mesin roasting dengan perbedaan suhu yang dimana akan menghasilkan roasted beans atau biji siap pakai yang berkarakter yaitu menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda.

Cara pemanggangan biji kopi yang baik dengan memanfaatkan api besar dalam oven hingga mencapai 250 °C adalah prosedur pemanggangan yang harus dilakukan sebelum dapat dikonsumsi. Selama proses pemanggangan, jumlah minyak, gula, pematangan starch (tepung), dan air dalam biji kopi akan berfluktuasi atau naik turun. Minyak dalam biji kopi akan diemulsi dan keluar dengan suhu dan tekanan yang lebih tinggi selama proses pemanggangan. Dalam pemanggangan inilah seni memasak kopi berperan dimana profil rasa, cita rasa

dan aroma kopi yang diciptakan secara dominan. Circle Concordia Coffee sendiri untuk biji kopi Espresso biasanya menggunakan proses roasting Medium – Dark to Dark Roasts yang berwarna coklat agak gelap dengan ditandai mulai keluarnya minyak di dalam biji kopi yang dapat menghasilkan body yang kuat dan rasa coklat dan aroma caramel, maka dari itu suhu yang dibutuhkan tinggi, lalu untuk biji kopi manual brew sendiri biasanya menggunakan proses roasting Light Roast dengan suhu lebih rendah dari espresso, maka dari itu biji kopi masih berwarna coklat muda dan tampak kering, tidak ada minyak yang terlihat keluar dari biji kopi. Aroma terpanggangnya mirip dengan roti panggang atau biji-bijian yang terpanggang, umumnya keasaman pada biji masih tinggi dan menghasilkan body rasa kopi yang ringan.

Pada dasarnya penikmat espresso dan manual memiliki segmentasi pasar yang berbeda, karena manual brew sendiri mempunyai kaya rasa, ringan untuk diminum dan lebih dapat dinikmati bagi orang yang memiliki masalah kesehatan perut, sedangkan untuk espresso sendiri memiliki rasa yang sangat pekat, tebal dan juga tidak disarankan untuk diminum ketika memiliki masalah kesehatan lambung akut.

Agroindustri merupakan sektor industri yang dimana mengubah bahan baku hasil pertanian menjadi suatu produk atau barang yang dapat dimiliki oleh konsumen dengan mempunyai nilai tambah. Dalam penelitian ini terdapat beberapa proses pengolahan atau perlakuan terhadap biji arabika untuk manual brew dan espresso maka dari itu akan muncul nilai tambah yang akan dihasilkan dari olahan biji tersebut. Adapun harga biji kopi arabika yang siap dipasarkan (roasted bean) di daerah penelitian yaitu untuk manual brew Rp 550.000 /kg,

sedangkan untuk espresso 190.000 /kg. Oleh karena itu penulis ingin meneliti mengenai **“Analisis *Value Added* Pengolahan Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew dan Espresso di Circle Concordia Coffee”**.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengolahan biji kopi arabika mentah (green beans) menjadi roasted beans terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan pengolahan biji kopi arabika mentah (green beans) menjadi roasted beans terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee.
2. Untuk menganalisis besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso di Circle Concordia Coffee.

Kegunaan Penelitian

1. Sebagai salah satu syarat utama untuk dapat lulus dari Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara serta menambah pengalaman dan pengetahuan.
2. Sebagai bahan evaluasi atau masukan dan informasi dalam menjalankan usahanya.
3. Sebagai bahan informasi bagi penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Tanaman Kopi Arabika

Kopi ialah komoditas perkebunan kebanggaan nasional negara Indonesia. Pada tahun 2018, Indonesia memproduksi kopi terbanyak keempat di dunia dan tingkat konsumsi kopi dalam negeri meningkat serta menunjukkan tren positif selama periode waktu yang sama. Kopi Arabika sangat dihargai secara ekonomi dan populer di kalangan orang-orang di seluruh dunia. Mengingat biaya kopi arabika telah meningkat selama lima tahun terakhir (2016 sampai 2020), maka berpotensi untuk terus ditingkatkan. Indonesia memiliki pertumbuhan kopi arabika yang luas, membentang dari Pulau Sumatera hingga Papua (Wibowo, 2021).

Menurut Azhari (2017) Kopi Arabika (*Coffea arabica*) merupakan varietas kopi yang mempunyai kualitas cita rasa paling baik dibandingkan dengan varietas kopi lainnya. Biji kopi Arabika berukuran cukup besar, dengan berat 18-22 g per 100 biji. Biji-bijiannya berwarna agak coklat yaitu coklat muda dan biji yang terolah dengan baik akan mengandung sedikit warna kebiruan dan kehijauan. Biji kopi yang berkualitas baik dengan rasa khas kopi Arabika yang kuat dan rasa sedikit asam, kandungan kafein: 1-1,3%. Rasa kopi arabika dengan sedikit kafein lebih baik karena rasa produk lebih baik ketika kandungan kafeinnya rendah. Selain itu, kopi Arabika mengandung asam organik yang memberikan rasa yang unik.

Pengolahan Biji Kopi Arabika

Pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu kegiatan yang krusial karena dapat meningkatkan nilai tambah produk akhir. Potensi pengolahan yang

mengarah pada peningkatan nilai tambah, peningkatan kualitas produk, peningkatan lapangan kerja, peningkatan tingkat keterampilan produsen dan peningkatan pendapatan produsen menjadikannya penting. (Simarmata, 2019).

Dalam kegiatan industri kopi terdapat pengolahan biji kopi arabika mentah (green beans) yang dimana dapat diolah menjadi biji kopi sangrai yang artinya siap pakai/dipasarkan (roasted beans) dengan proses roasting atau memasak dengan kata lain menyangrai biji kopi. Proses roasting sendiri memiliki tiga profile roast terdiri dari light roast, medium roast dan dark roast. Dalam proses pemanggangan inilah dapat menjadi pembeda hasil rasa biji kopi yang dikeluarkan.

Roastery Circle Concordia Coffee

Circle Concordia Coffee merupakan salah satu tempat roasting atau proses pengolahan biji Kopi di Kota Medan khususnya kopi Arabika, tidak hanya itu di Circle Concordia Coffee juga menyediakan produk minuman kopi. Proses roasting atau memasak kopi dengan menyangrai ini sangat penting dalam bisnis kopi, karena akan menentukan kualitas kopi, rasa kopi dan aroma kopi itu sendiri. Aroma dan rasa kopi secara signifikan dipengaruhi oleh proses roasting atau pemanggangan.

Ada tiga bentuk pemanggangan yang berbeda yaitu light roast yang terjadi ketika biji kopi berwarna coklat tua, medium roast yang terjadi ketika biji kopi berwarna coklat tua tetapi cenderung gelap, dan dark roast adalah ketika biji kopi berwarna gelap kehitaman dan memiliki permukaan biji berminyak dan mengkilap. Untuk mencapai tujuan bisnisnya usahanya atau sesuai keinginan, roaster harus mempertimbangkan sejumlah faktor selama pemanggangan

khususnya, suhu, peralatan yang digunakan, biji yang akan dipanggang, dan kemampuan Roaster untuk memprosesnya secara efektif dari mentah (Wawancara Abang Candra, 2022).

Manual Brew dan Espresso

Pada umumnya jenis kopi yang digunakan untuk kopi manual brew (filter) dan espresso based adalah sesuai keinginan pasar, akan tetapi terdapat perbedaan profile roast yaitu jenis roasting yang diberikan setelah biji kopi mentah selesai diroasting. Profil roasting mempunyai metode panggang serta perbedaan suhu yang menyebabkan cita rasa kopi semakin kompleks dan patut dinikmati. Espresso sendiri biasanya di beberapa roaster menggunakan level roast yang dark yang berarti warna dari biji kopi mentah tadi menjadi lebih gelap sehingga dapat menimbulkan rasa dan aroma yang lebih pekat (Wawancara Abang Candra, 2022).

Untuk biji kopi manual brew sendiri lebih sering menggunakan level roast atau tingkat sangrai yang light, artinya biji mentah di roasting dengan tingkat kematangan yang lebih rendah dari level roast lainnya. Hasil rasa yang keluar juga memiliki tingkat asam yang tinggi dan kafein yang tinggi, dan juga terkadang banyak roaster menggunakan level roast medium yang mana hasil roasting kopi mentah tadi akan memiliki warna yang lebih gelap tapi tidak seperti level roast dark. Level roast medium memiliki aroma dan tingkat keasaman menjadi seimbang (Gita Arumsari et al., 2021).

Kedua produk ini memiliki kelemahan masing – masing, bahan baku manual lebih terbatas dari pada espresso karna proses fermentasi manual lebih lama daripada espresso, tetapi kelemahan ini tidak menjadi penghambat dalam produksi kedua biji kopi tersebut. Espresso memiliki kelemahan dalam hal penikmat karena espresso memiliki rasa yang lebih pahit sehingga untuk orang awam akan susah menikmati rasa dari espresso.

Biaya dan Pendapatan

Setiap perusahaan harus mempunyai target serta tujuan dalam usahanya, adapun salah satu tujuannya yaitu untuk memaksimalkan laba sekaligus mengurangi biaya yang dikeluarkan selama proses produksi di perusahaan tersebut. Keuntungan atau ruginya dalam usaha sering digunakan sebagai alat ukur untuk menentukan seberapa baik kinerja perusahaan. Pendapatan dan biaya adalah komponen yang meliputi penciptaan adanya keuntungan dalam perusahaan (Muhammad & Indah, 2020).

Biaya adalah komponen produksi yang digunakan untuk menghasilkan suatu barang dan jasa setelah diberi harga. Biaya sendiri yaitu bagian dalam kegiatan produksi yang berarti mengorbankan sumber daya keuangan diukur dalam satuan uang yang digunakan untuk mencapai tujuan bisnis tertentu (Hidayat & Halim, 2013).

Ada rumus matematika yang dapat digunakan untuk menentukan seluruh biaya produksi, yaitu :

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan : TC = Total Biaya

TVC = Total Biaya Variabel

TFC = Total Biaya Tetap

- a. Total biaya yaitu jumlah keseluruhan dari pengeluaran tetap (*fixed cost*) dan pengeluaran variabel (*variable cost*).
- b. Total biaya variabel yaitu jumlah dari semua biaya variabel dan yang jumlahnya berubah sesuai dengan volume output.

- c. Total biaya tetap yaitu harga faktor produksi yang kuantitasnya tetap tidak bergantung pada volume produk yang dikeluarkan.

Penerimaan (Revenue) yaitu semua yang diterima oleh produsen dari hasil penjualan produknya / output, yang dimana dapat berasal dari rumus :

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

Keterangan : TR = Total Penerimaan

Q = Volume Produksi

P = Harga

Pendapatan adalah jumlah total uang yang diterima bisnis kegiatannya selama produksi, yang dimana berasal dari pembelian barang dan jasa yaitu konsumen. Dalam artian pendapatan mewakili seluruh keuntungan finansial atau nyata lainnya yang dibuat oleh pemanfaatan sumber daya atau layanan yang diperoleh oleh bisnis selama periode waktu tertentu dalam suatu kegiatan ekonomi (Hanum, 2017).

Pada pendapatan perusahaan terdapat dua bagian yaitu “pendapatan kotor” dan “pendapatan bersih” :

- a. Pendapatan kotor, yaitu semua pendapatan yang berasal dari penjualan yang diperhitungkan oleh para pelaku bisnis dalam bisnis mereka.
- b. Pendapatan bersih, yaitu semua pendapatan yang bersasal dari selisih antara pelaku bisnis dengan biaya produksi selama proses produksi.

Rumus berikut dapat digunakan untuk mengetahui pendapatan usaha, yaitu melalui pengurangan antara penerimaan dan total biaya untuk satu kali proses produksi, yaitu :

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

Keterangan : Π = Total Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Tenaga Kerja

Selain biaya, setiap bisnis memiliki komponen penting lainnya dalam melaksanakan kegiatan produksinya yaitu tenaga kerja. Dimana tenaga kerja adalah kekuatan baik mental maupun fisik, yang menghimpun seseorang untuk membuat produk. Pemilihan tenaga kerja dapat dilihat dari kualitas manusianya, hal ini dikarenakan modal yang diperbolehkan adalah tenaga kerja dalam perkembangan usaha. Target dan tujuan perusahaan dapat optimal apabila tenaga kerja tersebut memiliki kualitas. Dalam hal ini, tenaga kerja juga harus profesional yang dimana memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan mereka dengan lebih efektif (Sentosa & Trianti, 2017).

Pada tenaga kerja manusia ada perbedaan yaitu tenaga kerja pria, wanita, dan anak-anak. Tenaga kerja manusia mampu melakukan berbagai pekerjaan dengan skala kemampuannya. Curahan tenaga kerja, yaitu banyaknya jam kerja responden pada usahanya dengan tujuan memberikan hasil bentuk pendapatan. Tanpa mempertimbangkan kebiasaan kerja, diyakini bahwa menggunakan ukuran jam kerja delapan jam kerja dalam satu hari kerja dapat memenuhi kebutuhan. Adapun perhitungan ini menggunakan faktor konversi untuk mengukur jam kerja pria dengan cara yang sama sebagai berikut yang terdapat di Pujianto, 2008; Simanjuntak, 2007 dalam (Diniyati & Achmad, 2018) :

- a. 8 jam kerja tenaga kerja pria dewasa berusia > 15 tahun = 1 Hari Kerja Pria (HKP)

- b. 8 jam kerja tenaga kerja wanita dewasa berusia > 15 tahun = 0,8 HKP
- c. 8 jam kerja anak-anak berusia 10 – 15 tahun = 0,5 HKP.

Harga

Harga yaitu salah satu aspek yang berpengaruh dalam usaha, dimana diperhitungkan pembeli ketika menentukan pilihannya, tidak hanya itu harga adalah nilai lengkap yang diperjualbelikan pada pembeli untuk memiliki barang atau jasa. Setiap pelaku usaha wajib menetapkan harga yang bertujuan agar usaha tersebut mendapatkan keuntungan, namun pemilik usaha hendaknya menetapkan harga sesuai dengan kualitas atau mutu produk yang diproduksi yang sebanding dengan mutu dan nilai produk (Prihartono, 2020).

Penyusutan

Biaya penyusutan dihitung dengan menggunakan teknik garis lurus dalam rupiah, yang berarti bahwa nilai barang modal dibebankan setiap tahun setelah diharapkan memiliki kehidupan ekonomis beberapa tahun. Adapun perhitungan dalam biaya penyusutan yaitu :

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai Awal} - \text{Nilai Akhir}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Keterangan : Nilai awal = Pembelian peralatan produksi awal tahun usaha

Nilai akhir = Biaya penjualan peralatan produksi akhir tahun

Umur ekonomi = Lamanya waktu alat produksi digunakan

(HSB, Rezky, Bunga, 2019).

Value Added (Nilai Tambah)

Dalam industri pertanian, kegiatan tersebut dianggap sebagai peningkatan nilai tambah. Nilai tambah adalah hasil dari perbedaan antara nilai produk yang ditangani pada tahap atau transformasi tertentu dan nilai

pengorbanan yang digunakan selama proses produksi. Mengukur besarnya jasa yang diberikan kepada pemilik faktor produksi merupakan salah satu perhitungan nilai yang digunakan untuk perhitungan nilai tambah. Oleh karena itu, nilai tambah adalah nilai manufaktur yang meliputi bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi. (Rahman, 2015).

Nilai tambah (*value added*) adalah nilai yang ditambahkan ke suatu komoditas sebagai hasil dari pemrosesan lebih lanjut, dan merupakan salah satu indikasi utama dari kegiatan ekonomi yang dapat menggambarkan kesehatan keuangan perusahaan, tidak hanya itu, nilai tambah dapat juga menentukan jumlah pembayaran untuk pemilik komponen produksi seperti modal, sumbangan input lain, tenaga kerja, dan keuntungan perusahaan, serta menentukan nilai output, produktivitas produksi, dan juga besarnya balas jasa terhadap pemilik komponen produksi (Aji et al., 2018).

Maka dari itu rumus untuk fungsi nilai tambah yang menggambarkan pendapatan untuk tenaga kerja, modal, dan manajemen adalah sebagai berikut :

$$\text{Nilai Tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan : K = Kapasitas produksi bisnis

B = Jumlah bahan baku yang digunakan bisnis

T = Tenaga kerja yang dipekerjakan

U = Upah tenaga kerja (Rp/Kg)

H = Harga output (Rp/Unit)

h = Harga bahan baku (Rp/Unit)

L = Nilai input lain

Nilai input lain yang dimaksud yaitu nilai semua korbanan yang terjadi selama beraktivitas dilakukan sehingga memberikan nilai tambah (Gustiani, 2014).

Penelitian Terdahulu

Simarmata (2019) dengan penelitiannya yang berjudul *Aanalisis Nilai Tambah Buah Kopi Arabika (Kasus :Kelompok Tani Maka Jaya di Desa Naman Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo)*. Penelitian bertujuan untuk mengevaluasi besaran nilai tambah yang dihasilkan oleh pengolahan kopi Arabika dan mendeskripsikan bagaimana buah kopi Arabika diolah. Metode yang digunakan analisis deskriptif dan metode hayami. Terdapat hasil penelitian yang menghasilkan bahwa pengolah di Kelompok Tani Maka Jaya Desa Naman didominasi oleh jenis kelamin laki-laki yang berusia >30 tahun, pendidikan terakhir SMA, jumlah tanggungan rata rata >2 orang dan memiliki pendapatan antara Rp 3.000.000 - 7.000.000. Pengolahan buah kopi menjadi kopi biji memiliki beberapa tahapan yakni, sortasi, pengkupasannya Cherry red, pencucian, penjemuran dan pengkupasannya kulit tanduk. Olahan kopi biji menjadi kopi bubuk memiliki tahapan yaitu, peroastingan, penyimpanan, penghalusan kopi sangrai dan pengemasan. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah kopi menjadi kopi biji adalah sebesar 52% (nilai tambah tergolong tinggi), dan besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk adalah sebesar 69% (nilai tambah tergolong tinggi).

Toha (2020) telah melakukan penelitian mengenai *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus CV. Enreco Coffea Di Desa Masalle Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang)*. Adapun tujuan penelitian untuk

mengetahui pendapatan unit pengelolaan kopi dan nilai tambah yang di peroleh unit pengolahan kopi Enreco Coffea dengan menggunakan rumus hayami. Metode yang diterapkan yaitu metode nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Teknik penentuan responden menggunakan metode sampel dan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Berdasarkan hasil penelitian CV. Enreco Coffea mendapatkan nilai tambah dari 3 produknya. Produk green beans dengan nilai tambah produk Rp 6.443.200 dengan sumber pendapatan sebesar Rp 2.317.600, untuk produk bean roasting nilai tambah Rp 5131.400 dengan sumber pendapatan sebesar Rp 7.392 .600, untuk bubuk kopi nilai tambah sebesar Rp 5.181.400 dengan sumber pendapatan Rp 7.342.600.

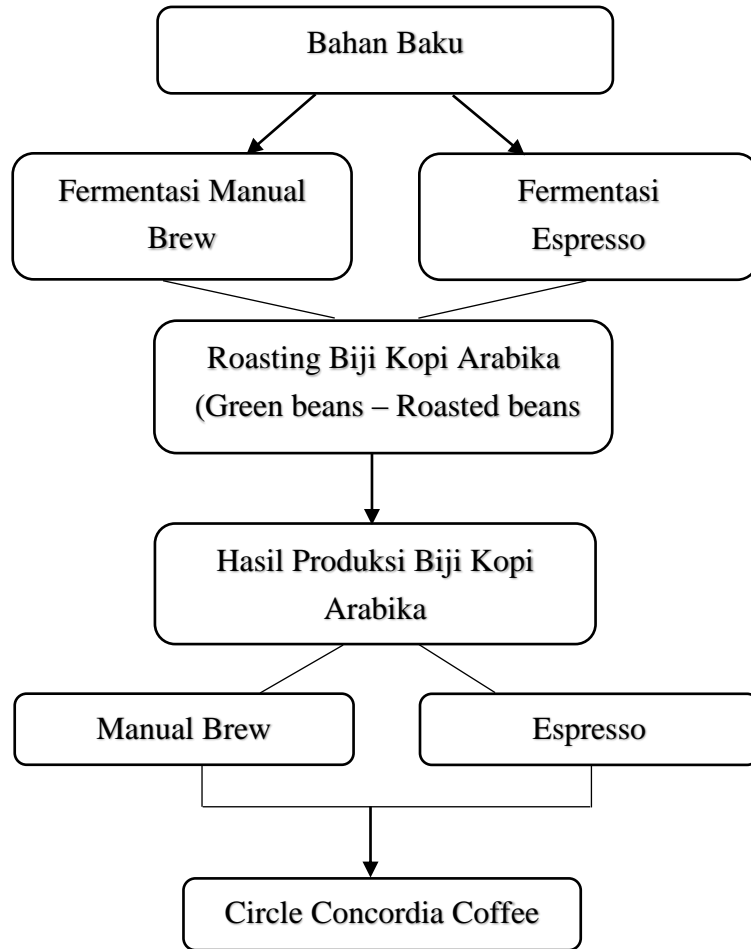
Isnanda (2018) melakukan penelitian yang berjudul *Analisis Nilai Tambah Arabika Specialty Wed Hulled, Honey Proses, Natural Proses Dan Premium Proses Di Kabupaten Aceh Tengah*. Tujuan penelitian untuk menganalisis besar nilai tambah pengolahan kopi dari buah kopi menjadi kopi bubuk dan menganalisa besar komparasi nilai tambah dan total keuntungan pada proses pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi pada varian pasca panen natural proses, honey proses, specialty wet hulled dan premium wet hulled di unit usaha Indi Gayo Coffee. Metode Hayami adalah teknik yang digunakan untuk menghitung nilai tambah, dan pendekatan yang digunakan dalam deskripsi untuk membandingkan nilai tambah dan keuntungan menggunakan perhitungan matematis. Penelitian menghasilkan bahwa nilai tambah pada varian natural proses di unit usaha Indi Gayo Coffee lebih besar dari pada varian specialty wed hulled, honey proses dan premium dengan nilai tambah sebesar Rp. 55.738, akan tetapi keuntungan terbesar di unit usaha Indi Gayo Coffee diperoleh dari varian premium dengan total

keuntungan Rp. 4.585.031. Skala usaha, permintaan pada suatu produk, dan biaya penolong yang masih menggunakan pihak ketiga dalam produksi merupakan faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi di unit usaha Indi Gayo Coffee belum maksimal.

Kerangka Pemikiran

Dunia kopi mulai berkembang dikarenakan peminat kopi yang semakin meningkat. Produk yang diolah untuk sampai ke konsumen perlu adanya kegiatan untuk meningkatkan mutu atau kualitas produk guna menambah nilai produk. Pada proses pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew memiliki harga jual yang lebih tinggi daripada proses pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso hal ini dikarenakan adanya perbedaan waktu fermentasi biji yang berbeda serta perbedaan suhu roasting biji kopi.

Usaha industri kopi arabika di Circle Concordia Coffee menginginkan agar penggunaan faktor produksi dapat bermanfaat dan kontribusi nyata untuk mendapatkan keuntungan. Selain itu, proses produksi diperlukan keterampilan yang baik dan sesuai aturan agar produksi berjalan lancar, serta menghasilkan produk berkualitas. Berikut kerangka pemikiran penelitian yang dapat dilihat pada gambar:



Gambar 2. Skema Kerangka Pemikiran

Keterangan :

—————> : Menunjukkan Hubungan

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus deskriptif sebagai metode penelitiannya, yang artinya melihat langsung ke lapangan untuk melakukan penelitiannya. Studi kasus adalah metode yang menggambarkan jenis penelitian tentang suatu objek dari waktu ke waktu atau peristiwa yang terjadi di tempat lain dan tidak selalu memiliki tujuan yang sama dengan yang dimiliki seseorang dalam memperoleh pengetahuan tentang peristiwa yang sedang diteliti (Rahardjo, 2017).

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Metode purposive dalam penelitian yang berarti secara sengaja digunakan untuk menentukan lokasi penelitian. Pelaksanaan penelitian dilakukan di Circle Concordia Coffee, Jalan Sembada III No.19, Layang, Medan Selayang, Kota Medan, Sumatera Utara 20131. Adapun penentuan lokasi penelitian tersebut, dengan pertimbangan bahwa Circle Concordia Coffee merupakan salah satu tempat usaha kopi yang ada di Medan berfokus pada jenis Arabika serta melakukan garansi biji kopi yang didapat dari petani mereka, sehingga membuat kualitas biji kopi yang ada di tempat ini terjaga.

Metode Penarikan Sampel

Penentuan sampel yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu *non probability sampling*, yang berarti metode pengambilan sampling yang tidak memberikan peluang kepada setiap anggota (populasi) kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai anggota sampel, maka dari itu populasi pada penelitian ini yaitu pemilik usaha, Roaster, dan anggota yang terkait dalam memberikan informasi di Circle

Concordia Coffee dengan teknik sampling *Purposive sampling*, berarti sampel yang telah dipilih secara khusus berdasarkan tujuan dari penelitian ini dikenal sebagai pengambilan sampel yang sengaja.

Metode Pengumpulan Data

Jenis data data primer dan sekunder adalah jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini. Data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung oleh responden di Circle Concordia Coffee dengan wawancara yang dilakukan melalui telepon dan secara langsung, serta kuisioner dibuat sesuai dengan tujuan penelitian. Tidak hanya itu penelitian ini juga melakukan observasi dan dokumentasi untuk memberikan informasi berdasarkan tujuan penelitian. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari perusahaan yang terkait maupun dari BPS serta penelitian atau literature yang mendukung penelitian ini.

Metode Analisis Data

Metode analisis yaitu suatu metode untuk mengetahui peristiwa keadaan berdasarkan fakta di suatu tempat. Analisis deskriptif dan metode hayami jenis metode yang digunakan dalam penelitian ini. Analisis deskriptif adalah suatu metode penelitian yang menggambarkan karakteristik populasi atau peristiwa yang sedang diteliti, bermaksud untuk mendeskripsikan, serta gambaran informasi secara teratur, akurat, dan faktual yang diperoleh di lapangan.

Menurut Suprpto 2006 dalam artikel (Darmawan et al., 2018) pendekatan Hayami biasanya digunakan untuk analisis nilai tambah. Dalam mengidentifikasi atau mencari data dan informasi dari bagian-bagian utama, seperti input yang digunakan, output yang dibuat, harga bahan baku, harga jual produk, biaya tenaga

kerja, dan sumbangan input lain dilakukan dalam pengukuran nilai tambah dengan metode Hayami.

Dalam artikel (Herdiyandi et al., 2017) untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan dari usaha memiliki prosedur perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987). seperti tabel berikut ini :

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Proses Produksi)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(9)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(10)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (6) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = 11a - 12a$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
c. Keuntungan Milik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami, Kawagoe, Marooka, dan Siregar, 1987 dalam (Herdiyandi et al., 2017)

Data berikut akan dihasilkan sebagai hasil dari perhitungan ini :

a. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).

- b. Perbedaan antara nilai output biji kopi dengan bahan baku utamanya dan sumbangan input lain disebut nilai tambah (Rp).
- c. Persentase nilai tambah dari nilai produk ditunjukkan (%) oleh rasio nilai tambah terhadap nilai produk.
- d. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp), yang menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk memproses satu satuan bahan baku.
- e. Pangsa tenaga kerja langsung (%), yang menunjukkan bagian tenaga kerja dengan menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yang diperoleh langsung dari nilai tambah.
- f. Keuntungan pengolahan (Rp), yang menunjukkan bagian yang diterima oleh perusahaan (pengolah) karena menanggung resiko usaha.
- g. Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai output (%) atau persentase keuntungan dari nilai produk, yang menunjukkan bagian pemilik usaha.
- h. Marjin pengolahan (Rp) yaitu menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi.
- i. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
- j. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
- k. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

Definisi dan Batasan Operasional

Untuk menghindari kesalahpahaman, definisi dan batasan operasional harus dibuat penjelasan untuk setiap istilah yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

Definisi

1. Kopi Arabika yaitu jenis kopi yang memiliki kafein lebih rendah dan cita rasa yang lebih baik.
2. Usaha pengolahan biji kopi arabika pada penelitian ini adalah usaha industri pertanian yang melakukan pengolahan biji kopi mentah (*green beans*) menjadi biji kopi sangrai siap pakai atau yang siap dipasarkan (*roasted beans*).
3. Agroindustri adalah proses mengolah bahan mentah dari pertanian yang dimana diolah menjadi barang jadi, setengah jadi agar memiliki nilai tambah.
4. Pengolahan biji kopi arabika dari biji mentah (*green beans*) menjadi biji kopi sangrai yang siap pakai (*roasted beans*) menghasilkan dua produk biji kopi yaitu biji untuk manual brew dan espresso.
5. Bahan baku yaitu komponen utama yang harus ada selama kegiatan produksi yaitu green beans atau biji mentah kopi arabika.
6. Nilai tambah adalah kenaikan nilai suatu komoditas sebagai hasil dari pengolahan lebih lanjut.
7. Circle Concordia Coffee adalah tempat usaha kopi yang berada di Medan dengan menjual biji kopi dan juga sebagai tempat roasting kopi yang berfokus pada kopi Arabika.

Batasan Operasional

1. Circle Concordia Coffee tempat penelitian yang berada di Kota Medan, Sumatera Utara.

2. Responden penelitian adalah pemilik usaha, roaster dan pekerja di tempat penelitian.
3. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada tahun 2022.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Sejarah dan Perkembangan Circle Concordia Coffee

Circle Concordia Coffee adalah sebuah tempat industri kopi yang beroperasi penghasil dan menjual roasted beans di kota Medan tepatnya di Jalan Sembada III No.19, Layang, Medan Selayang, Medan, Sumatera Utara 20131 yang dimana alamat ini berada di area dekat Universitas Sumatera Utara. Tempat ini memiliki jam operasional yang dimana untuk penjualan produk biji kopinya mulai dari pukul 13.30 sampai 23.00 WIB. Sedangkan untuk kegiatan roasting biji kopinya dimulai dari pukul 20.00 sampai dengan selesai. Circle Concordia Coffee sendiri memiliki dua owner yang bernama Nico Fransisco Silalahi dan Fandy Vasta Filo Sembiring yang juga selaku Roaster, dan juga memiliki satu pekerja yang menjualkan produk yang bernama Candra Arias Parangin-angin.

Circle Concordia Coffee sendiri memulai usaha roasting ini di tahun 2018 sampai akhirnya pada tahun 2020 mereka memberanikan diri untuk membuka coffee shop sendiri. Awalnya usaha ini dimulai dengan meroasting biji di tempat lain lalu mereka memasarkannya ke beberapa coffee shop maupun untuk konsumen pribadi, seiring berjalan waktu pada 2019 akhir mereka berhasil membeli sebuah alat berupa mesin roasting. Pada pemasaran biji kopinya sendiri tidak hanya dilakukan di tempat, tetapi juga memasarkan melalui e-Commerce di Tokopedia serta melakukan promosi melalui sosial media Instagram dan mengikuti event-event kopi. Adapun prestasi yang didapat dari usaha ini yaitu menjadi salah satu dari 500 UMKM terbaik yang masuk dalam "UMKM EXPO (RT) BRILIANPRENEUR 2021".

Owner atau pemilik usaha ini yang bernama Nico Fransisco Silalahi berusia 32 tahun yang berasal dari Lumban Julu, Kabupaten Toba, sedangkan yang bernama Fandy Vasta Filo Sembiring berusia 27 tahun berasal dari Karo. Circle Concordia Coffee mengambil bahan baku green beans dari petani sendiri yang berada di Desa Aek Natolu Jaya, Kecamatan Lumban Julu, Kabupaten Toba. Adapun hal lainnya yang dilakukan Circle Concordia Coffee belakangan ini untuk memperkenalkan produknya mereka juga menjual produknya di tempat lain yaitu di pinggiran Merdeka Walk yang dimana bekerja sama dengan Coffee Shop yang memakai biji kopi dari Circle Concordia Coffee. Pihak Circle Concordia Coffee sendiri menggaransi setiap biji yang dijual ke beberapa Coffee Shop agar biji kopi menghasilkan hasil yang baik seperti melakukan penyuluhan kepada barista maupun owner Coffee Shopnya sendiri.

Visi dan Misi Circle Concordia Coffee

Visi Circle Concordia Coffee

Visi Circle Concordia Coffee yaitu membantu kesejahteraan petani kopi yang mereka miliki serta meningkatkan komoditas kopi di Indonesia agar lebih dikenal banyak masyarakat dengan pengetahuan mengenai industri kopi.

Misi Circle Concordia Coffee yaitu mendapatkan jangkauan pasar yang luas, serta menjadi salah satu tempat Roastery terbaik di Kota Medan.



Gambar 3. Logo Usaha Circle Concordia Coffee

Karakteristik Responden Circle Concordia Coffee

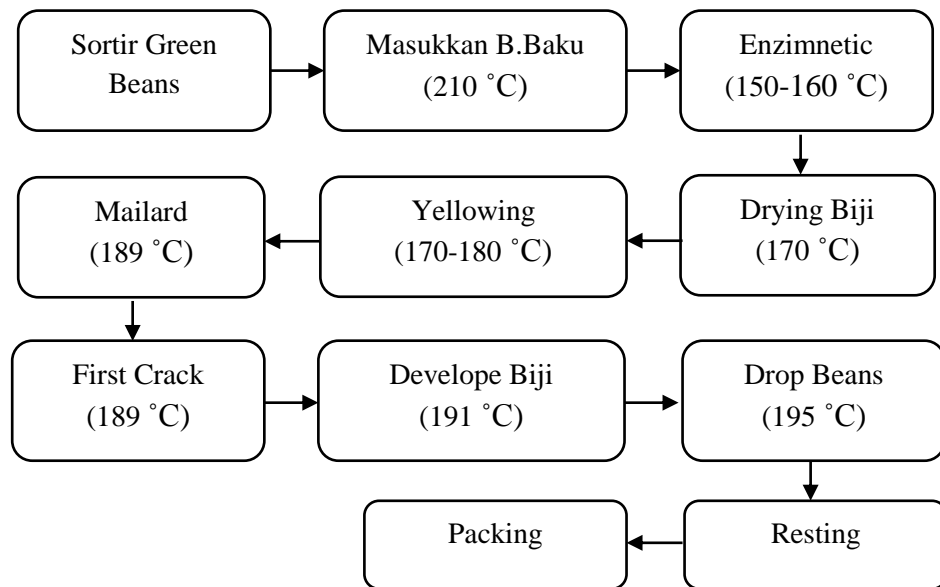
Karakteristik responden merupakan keseluruhan kriteria yang akan mempengaruhi seseorang dalam kehidupannya dengan arah yang lebih baik dan sesuai harapan, yang dimana karakteristik seseorang dapat mempengaruhi wawasan, pola pikir, maupun tindakan yang dimilikinya. Namun, dalam sosial ekonomi karakteristik dapat dilihat dengan jenis kelamin, umur, pendidikan, pekerjaan.

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha, roaster, dan pihak yang memasarkan biji kopi arabika manual brew dan espresso yang dimana pihak-pihak tersebut saling bekerja sama dalam mengembangkan usaha Circle Concordia Coffee. Adapun jumlah respondennya yang ditunjukkan sesuai penelitian yaitu sebanyak 3 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Roasting Biji Kopi Arabika Terhadap Manual Brew

Pada penelitian ini untuk menghasilkann biji kopi arabika terhadap manual brew maka dilakukan proses roasting atau memasak biji mentah (*green beans*) untuk sampai menjadi biji yang masak dan siap dipakai (*roasted beans*), Hal ini melewati beberapa tahapan yaitu :



Gambar 4. Skema Proses Roasting Manual Brew

Uraian tahapan-tahapan proses roasting adalah sebagai berikut :

Sortir green beans

Sortir green beans adalah pemilihan biji mentah sebelum dimasukkan ke dalam oven pemanas pada mesin. Pada tahap ini roaster harus menyortir biji secara manual untuk memilih mana yang layak atau tidak layaknya biji untuk masuk ke dalam oven pemanas.

Memasukan Bahan Baku

Ketika sudah dilakukan penyortiran maka green beans dimasukkan ke oven pemanas di suhu 210°C, ketika biji sudah masuk otomatis suhu akan turun drastis.

Proses Enzimetic

Proses enzimetic yaitu proses pengeluaran aroma asam pada biji kopi dan proses ini terjadi di dalam mesin, pada tahap melakukan proses enzimetic ini menggunakan suhu 150°C sampai 160°C.

Proses Drying Biji

Pada proses ini suhu mesin sampai 170°C lalu terjadinya turning point, yang berarti titik baliknya suhu untuk menuju ke proses drying green beans. Proses drying green beans atau pengeringan biji hijau bertujuan agar mengurangi kadar air yang ada di biji, dalam proses ini membutuhkan suhu kurang lebih 170°C untuk mencapai tahap selanjutnya.

Yellowing atau Perubahan Warna

Yellowing adalah proses dimana terjadinya perubahan warna pada biji kopi, dan perubahan warna terjadi pada saat perpindahan disuhu 170°C sampai 180°C.

Proses Mailard

Mailard yaitu proses pada biji kopi dengan mengalami oksidasi pada biji kopi sehingga terjadi karamelisasi yang mana biji mengalami pencoklatan serta memiliki tujuan untuk mencari manis atau pemecahan glukosa. Pada tahap ini terjadi disuhu 189°C.

First Crack

First crack adalah proses pemecahan biji pertama pada saat penyangraian dan pada tahap ini menggunakan suhu 189°C yang di tandai dengan letupan kecil seperti letupan popcorn, maka dari itu biji sudah dapat dikatakan matang.

Develope Biji

Develope biji adalah proses pengembangan biji untuk mencari karakteristik kopi

seperti aroma atau mencari body yang diinginkan, dalam proses ini menggunakan suhu 191°C.

Drop Beans

Drop beans adalah tahap melakukan penurunan biji kopi yang telah masak ke cooling tray atau tempat pendinginan kopi, tahap ini dilakukan di suhu 195°C sampai 197 °C. Tujuan ini perlu dilakukan untuk melepaskan zat karbondioksida pada biji kopi, proses ini membutuhkan waktu selama 2 menit, setelah itu dilakukan penyortiran terhadap roasted beans.

Resting

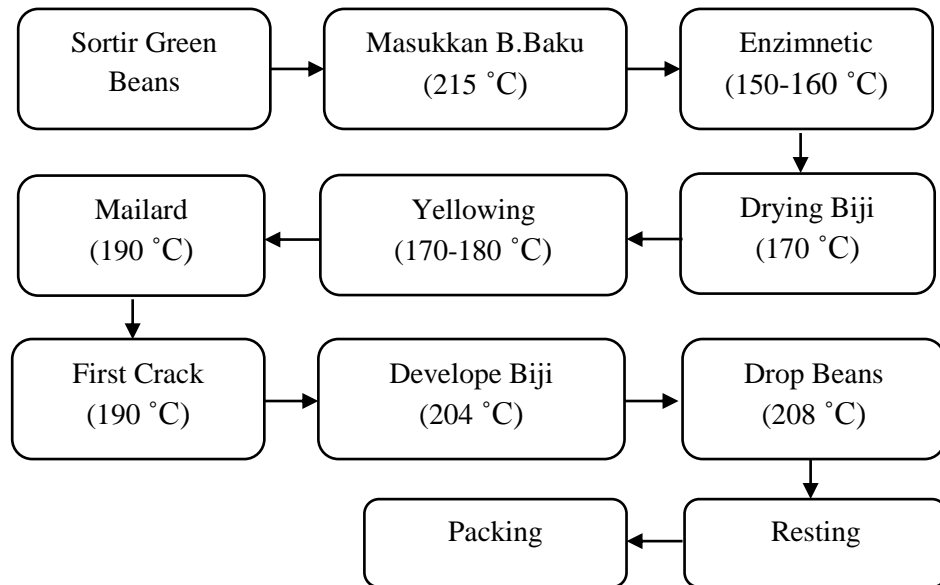
Pada proses ini yaitu proses pemberian jeda terhadap biji yang telah diroasting, proses ini perlu dilakukan, dikarenakan untuk menjaga optimal profil kopi dan menghilangkan sisa karbondioksida. Masa resting ini memakan waktu selama minimal 4 hari.

Packing

Pada tahap ini roasted beans yang telah diresting, dikemas kedalam kemasan yang harus tertutup rapat agar tidak ada udara yang masuk ke dalam kemasan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas biji kopi.

Proses Roasting Biji Kopi Arabika Terhadap Espresso

Dalam penelitian ini untuk menghasilkann biji kopi arabika terhadap espresso maka dilakukan proses roasting atau memasak biji mentah (*green beans*) untuk sampai menjadi biji yang masak dan siap dipakai (*roasted beans*), Hal ini melewati beberapa tahapan yaitu :



Gambar 5. Skema Proses Roasting Espresso

Sortir Green Beans

Sortir green beans adalah pemilihan biji mentah sebelum dimasukkan ke dalam oven pemanas pada mesin. Pada tahap ini roaster harus menyortir biji secara manual untuk memilih mana yang layak atau tidak layaknya biji untuk masuk ke dalam oven pemanas

Memasukan Bahan Baku

Lalu ketika sudah dilakukannya penyortiran, maka biji mentah/ green beans dimasukkan ke dalam oven pemanas dengan suhu 215°C, ketika biji sudah masuk otomatis suhu akan turun secara drastis.

Proses Enzimnetic

Proses enzimnetic yaitu proses pengeluaran aroma asam pada biji kopi dan proses ini terjadi di dalam mesin, pada proses ini menggunakan suhu 150° sampai 160°C.

Proses Drying Biji

Pada proses ini suhu mesin sampai 170°C lalu terjadinyanya turning point, yang berarti titik baliknya suhu untuk menuju ke proses drying green beans. Proses

drying green beans atau pengeringan biji hijau yang bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji, dalam proses ini membutuhkan suhu kurang lebih 170°C untuk mencapai tahap selanjutnya.

Yellowing atau Perubahan Warna

Yellowing adalah proses perubahan warna biji kopi mentah dan proses ini terjadi pada saat perpindahan di suhu 170°-180°C.

Proses Mailard

Mailard yaitu proses karamelisasi yang mana mencari manis atau pemecahan glukosa disuhu 190°C.

First Crack

First crack adalah proses pemecahan biji pertama pada saat penyangraian yang terjadi di dalam mesin disuhu 190°C serta di tandai dengan letupan seperti letupan popcorn, maka dari itu biji sudah dapat dikatakan matang.

Develope Biji

Proses ini adalah proses pengembangan biji untuk mencari karakteristik kopi seperti aroma atau mencari body yang diinginkan, dalam proses ini menggunakan suhu 204°C.

Drop Beans

Pada suhu 208°C dilakukan proses penurunan biji kopi ke cooling tray atau tempat pendinginan kopi, proses ini perlu dilakukan untuk melepaskan zat karbondioksida pada biji kopi, proses ini membutuhkan waktu selama 2 menit.

Resting

Pada proses ini yaitu proses pemberian jeda terhadap biji yang telah diroasting, proses ini perlu dilakukan, dikarenakan untuk menjaga optimal profile kopi dan

menghilangkan sisa karbondioksida. Masa resting biji yang sudah diroasting memakan waktu minimal satu minggu.

Packing

Pada tahap ini roasted beans yang telah diresting, dikemas kedalam kemasan yang harus tertutup rapat agar tidak ada udara yang masuk ke dalam kemasan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas biji kopi.

Input Bahan Baku Proses Produksi Biji Kopi Arabika

Untuk mengembangkan produk dengan nilai tambah, sangat penting untuk menyediakan bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi. Adapun bahan-bahan yang digunakan oleh Roaster agar menghasilkan biji kopi arabika manual brew dan espresso adalah biji mentah (green beans) arabika yang diperoleh dari petani Circle Concordia Coffee. Bahan baku (green beans) pada proses produksi yang digunakan selama satu kali produksi biji kopi arabika terhadap manual brew adalah sebanyak 15 Kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp 140.000 / Kg. Maka total biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dalam satu kali produksi biji kopi arabika terhadap manual brew adalah sebesar Rp 2.100.000. Sedangkan pada bahan baku (green beans) yang digunakan dalam satu kali produksi biji kopi arabika terhadap espresso adalah sebanyak 40 Kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp 110.000 / Kg. Maka total biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dalam satu kali produksi biji kopi arabika terhadap espresso adalah sebesar Rp 4.400.000. Adapun rincian bahan baku dan biaya dapat dilihat pada lampiran 3.

Biaya diluar Bahan Baku

Biaya diluar bahan baku dalam kegiatan produksi ini adalah penggunaan sesuatu diluar bahan baku yang ikut serta dalam proses produksi untuk pertambahan nilai produk. Pada penelitian ini yaitu biaya diluar bahan baku yaitu

mesin roasting, timbangan (4kg), bright gas pink (5kg), alat sealer, kertas kemasan, kertas label kemasan dan *workshop*. Total biaya diluar bahan baku dalam produksi biji kopi arabika terhadap manual brew untuk satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 1.207.866, yang dimana meliputi biaya *workshop* (rumah sewa) sebesar Rp 166.700, penyusutan alat sebesar Rp 806.666, bahan bakar sebesar Rp 104.000, dan biaya pengemasan sebesar Rp 130.500. Lalu biaya sumbangan input lain dalam produksi biji kopi arabika terhadap manual brew untuk satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 80.524. Sedangkan pada espresso untuk satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 821.200, yang dimana meliputi biaya *workshop* (rumah sewa) sebesar Rp 66.700, penyusutan alat sebesar Rp 302.500, bahan bakar sebesar Rp 104.000, dan biaya pengemasan sebesar Rp 348.000. Lalu biaya sumbangan input lain dalam produksi biji kopi arabika terhadap espresso untuk satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 20.530. Adapun rincian biaya diluar bahan baku terdapat pada lampiran 4.

Biaya Penyusutan Alat yang Digunakan Untuk Proses Produksi Kopi Biji Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso

Peralatan yang digunakan untuk mengolah biji kopi arabika terhadap manual brew di rumah industri ini menggunakan alat yang modern dan yang sederhana yaitu mesin roasting, timbangan (4 Kg) sebanyak 5 buah dan alat sealer. Dalam suatu usaha, biaya yang dikeluarkan untuk peralatan produksi dihitung melalui penyusutan yang terjadi dengan peralatan yang terkait. Total biaya penyusutannya yaitu sebesar Rp 12.100.000 dalam sekali produksi. Maka biaya penyusutan alat per Kg nya untuk 15 Kg yaitu sebesar Rp 806.666. Sedangkan pada espresso memiliki total biaya penyusutannya yaitu sebesar Rp 12.100.000 dalam sekali produksi. Maka biaya penyusutan alat per Kg nya untuk

40 Kg yaitu sebesar Rp 302.500, sebenarnya tidak harus dikeluarkan oleh Circle Concordia Coffee, namun biaya penyusutan harus dihitung dengan tujuan untuk melihat besar kecilnya keuntungan. Adapun rincian besarnya biaya penyusutan untuk peralatan dapat dilihat pada lampiran 5.

Tenaga Kerja

Pada kegiatan roasting biji tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu jenis kelamin laki-laki dan sebanyak satu orang. Tenaga kerja yang dicurahkan dalam kegiatan produksi biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso yang diukur dalam satuan Hari Kerja Pria (HKP), maka dapat nilai HKP (Hari Kerja Pria) untuk satu kali proses produksi yaitu 1 HKP. Nilai tersebut didapat dari perhitungan mengukur jam kerja setara jam kerja pria dengan perhitungan berikut ini :

$$\begin{aligned} \text{Pria} &= 1 \times 1 \text{ HKP} \\ &= 1 \text{ HKP} \end{aligned}$$

Dalam kegiatan produksi ini tenaga kerja mendapatkan upah Rp 100.000 untuk sekali proses produksi / roasting dengan menghasilkan biji kopi arabika manual brew sebanyak 13,05 Kg dan untuk biji kopi arabika espresso sebanyak 34.8 Kg.

Hasil *Value Added* (Nilai Tambah) Pengolahan Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso

Hasil nilai tambah pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso diperoleh melalui perhitungan metode Hayami dengan bantuan software Excel 2013. Adapun rincian dan uraian nilai-nilai untuk mendapatkan seberapa besar nilai tambahnya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai	Manual Brew	Espresso
I. Output, Input dan Harga			
1. Output (Kg)	(1)	13,05	34,8
2. Input (Kg)	(2)	15	40
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3)	1	1
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	0,87	0,87
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(5) = (3) / (2)	0,066666667	0,025
6. Harga Output(Rp/Kg)	(6)	550.000	190.000
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Produksi)	(7)	100.000	100.000
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	140.000	110.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	80.524	20.530
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) × (6)	478.500	165.300
11. a. Nilai Tambah(Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	257.976	34.770
b. Rasio Nilai Tambah(%)	(11b) = (11a/10) x 100%	54	21,03
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) × (7)	6.667	2.500
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) × 100%	2,58	7,19
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)	251.309	32.270
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) × 100%	97,42	92,81
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	338.500	55.300
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) × 100%	1,97	4,52
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) × 100 %	23,79	37,12
c. Keuntungan Milik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) × 100 %	74	58,35

Sumber : *Data Primer Diolah* , 2022

Berdasarkan Tabel 2 tersebut diperoleh hasil output, input, harga, penerimaan, keuntungan, dan balas jasa pemilik faktor produksi yang dimana dapat dijelaskan di bawah ini:

Output, Input dan Harga

Dari hasil perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami, dikatakan bahwa terdapat perbedaan nilai di Circle Concordia Coffee untuk setiap variannya. Pada biji kopi arabika terhadap manual brew memiliki nilai output/hasil produksi untuk satu kali produksi adalah sebesar 13,05 Kg, sedangkan pada biji kopi arabika terhadap espresso memiliki nilai output/hasil produksi untuk satu kali proses produksi sebesar 34,8 Kg. Lalu nilai input/bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi untuk biji kopi arabika terhadap manual brew adalah sebesar 15 Kg, sedangkan untuk nilai input/bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi untuk biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 40 Kg. Tenaga kerja yang berperan dalam proses roasting biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso dalam penelitian ini yaitu satu orang yang dimana jam kerjanya dimulai dari pukul 20.00 WIB sampai dengan selesai.

Faktor konversi memiliki nilai yang dimana nilainya diperoleh dari hasil bagi antar nilai output dengan nilai input bahan baku. Maka dari itu nilai konversi pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar 0,87, dan untuk nilai konversi pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso juga sebesar 0,87.

Koefisien tenaga kerja memiliki nilai yang didapat dari hasil bagi antar nilai tenaga kerja dengan input bahan baku, Maka dari itu nilai koefisien tenaga kerja pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar

0,066666667 untuk mengolah 1 Kg bahan baku, sedangkan nilai koefisien tenaga kerja pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 0,025 untuk mengolah 1 Kg bahan baku. Pada kegiatan industri ini terdapat harga output/harga yang dijual, untuk harga roasted beans / biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 550.000/Kg, sedangkan harga output/harga yang dijual, untuk harga roasted beans / biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 190.000/Kg. Upah rata-rata tenaga kerjanya dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 100.000.

Penerimaan dan Keuntungan

Harga bahan baku per Kg untuk mengolah biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 140.000 / Kg, sedangkan untuk mengolah biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 110.000 / Kg. Sumbangan input lain dalam proses produksi roasted beans atau pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso ini didapat dari hasil bagi antar biaya diluar bahan baku dengan jumlah bahan baku yang digunakan, yang dimana biaya diluar bahan baku terdiri dari workshop, penyusutan alat, bahan bakar dan biaya pengemasan yang dapat dilihat pada lampiran 4. Sedangkan untuk penyusutan alat dalam kegiatan produksi ini terdiri dari mesing roasting, timbangan, dan sealer yang dapat dilihat pada lampiran 5. Maka nilai sumbangan input lain pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 80.524 / Kg. Sedangkan nilai sumbangan input lain pada pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 20.530 / Kg.

Nilai output / nilai yang dikeluarkan untuk per Kg nya dalam kegiatan produksi ini diperoleh dari hasil perkalian antar faktor konversi dengan harga

output. Maka pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew memiliki nilai output yaitu sebesar Rp 478.500 / Kg. Sedangkan pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso memiliki nilai output sebesar Rp 165.300 / Kg.

Nilai tambah diperoleh dari hasil pengurangan antar nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Maka dari itu nilai tambah pada biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 257.976 / Kg, sedangkan pada biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 34.770 / Kg. Dalam hal ini terdapat rasio nilai tambahnya yang dimana rasio nilai tambah diperoleh dari hasil bagi nilai tambah dibagi dengan nilai output dan dikalikan 100 %, maka rasio nilai tambah pada biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar 54 %. Sedangkan rasio nilai tambah pada biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 21,03 %. Nilai tambah sangat dipengaruhi oleh nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku, yang dimana apabila nilai output semakin besar maka semakin besar pula nilai tambah untuk suatu varian yang ada.

Pendapatan tenaga kerja langsung untuk per Kg nya diperoleh dari hasil koefisien tenaga kerja dikalikan upah tenaga kerja langsung, dan pangsa tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antar pendapatan tenaga kerja langsung dengan nilai tambah dan dikalikan 100%. Maka dari itu pendapatan tenaga kerja langsung pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 6.667 / Kg dengan pangsa atau bagian tenaganya sebesar 2,58 %. Sedangkan pendapatan tenaga kerja langsung pada pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 2.500 / Kg dengan pangsa atau bagian tenaganya sebesar 7,19%.

Keuntungan diperoleh dari hasil bagi antar nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan terdapat tingkat keuntungan yang diperoleh dari hasil bagi antar keuntungan dengan nilai tambah lalu dikalikan 100%. Maka dari itu keuntungan yang diperoleh pengelola dalam pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew sebesar Rp 251.309 / Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 97.42%. Sedangkan keuntungan dalam pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso yaitu sebesar Rp 32.270 / Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 92,81%.

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin adalah hasil dari pengurangan antara nilai output dengan harga bahan baku yang bertujuan untuk mengukur keberhasilan suatu usaha. Marjin akan didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengolah. Maka dari itu nilai marjin yang diperoleh pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar Rp 338.500/ Kg. Sedangkan marjin yang diperoleh pada pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar Rp 55.300 / Kg.

Nilai margin sebagai imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antar pendapatan tenaga kerja langsung dengan marjin dikalikan 100%. Maka dari itu marjin sebagai imbalan tenaga kerja pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar 1,97 %. Sedangkan marjin sebagai imbalan tenaga kerja pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 4,52 %.

Margin sebagai sumbangan input lain diperoleh dari hasil bagi antar sumbangan input lain dengan marjin, lalu dikalikan 100 %. Maka dari itu marjin bagi sumbangan input lain pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual

brew yaitu sebesar 23,79 %, sedangkan marjin bagi sumbangan input lain pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 37,12 %.

Pada marjin bagi keuntungan pemilik diperoleh dari hasil bagi antar keuntungan perusahaan dengan marjin lalu dikalikan 100 %. Maka dari itu marjin bagi keuntungan pemilik pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew yaitu sebesar 74 %, sedangkan marjin bagi keuntungan pengolah / pemilik pengolahan biji kopi arabika terhadap espresso sebesar 58,35%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Beberapa kesimpulan dapat diperoleh dari hasil penelitian, antara lain sebagai berikut :

1. Pada proses pengolahan biji kopi arabika dari biji mentah (green beans) menjadi biji masak / siap pakai (roasted beans) dengan kata lain roasting terhadap manual brew dan espresso langkah-langkah prosesnya sama dan hanya ada perbedaan pada suhu.
2. Perhitungan metode Hayami menghasilkan nilai yang berbeda pada pengolahan biji kopi arabika terhadap manual brew dan espresso, sehingga nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi arabika dari biji mentah (green beans) menjadi biji masak / siap pakai (roasted beans) terhadap manual brew lebih besar yaitu dengan rasio sebesar 54 %, dibandingkan rasio nilai tambah espresso hanya sebesar 21,03 %. Hal tersebut terjadi karena harga bahan baku dan harga jual manual brew lebih tinggi daripada espresso.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan yang diperoleh, oleh karena itu saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

1. Diharapkan Circle Concordia Coffee akan terus mengembangkan perusahaannya dalam pengolahan kopi dan terus berupaya untuk meningkatkan jangkauan pemasaran produk.

2. Pihak Circle Concordia Coffee harus mempertahankan prestasi yang telah diperoleh dan tetap menjaga kualitas produk bila perlu terus meningkatkan kualitas produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., R. Yudhistira dan S. Wahyudi. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Arumsari, G. A., R. Surya., S. Irmasuryani dan W. Sapitri. 2021. Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbkHalaman%7C98>
- Azhari, D. 2017. Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Kopi Arabika. *Tesis*. Malang.
- Darmawan, M. I., N. Hairiyah dan S. Hajar. 2018. Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.77>
- Diniyati, D dan B. Achmad. 2018. Pengaruh Curahan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Petani Hutan Rakyat Di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat The Effect of Labor Allocation on incomes of private forest famers In Tasikmalaya Regency, West Java. *Jurnal Hutan Tropis*, 5(3), 274. <https://doi.org/10.20527/jht.v5i3.4795>
- Gustiani, R. 2014. *Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram*. Skripsi. Banten.
- Hanum, N. 2017. Analisis Pengaruh Pendapatan Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Samudra di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(2), 107–116. <https://ejurnalunsam.id/index.php/jse/article/view/325>
- Hasibuan, S. B. R. 2019. Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun (Studi Kasus : Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai). *Skripsi*, 85.
- Herdiyandi, H., Y. Rusman dan M. N. Yusuf. 2017. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negara Tengah Kecamatan Ceneam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81. <https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>
- Hidayat, L dan S. Halim. 2013. Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263>
- Isnanda, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Kopi Arabika Specialty Wed Hulled, Honey Proses, Natural Proses dan Premium di Kabupaten Aceh Tengah (Kasus Unit Usaha Indi Gayo Coffee). *Universitas Sumatera Utara*.

- Muhammad dan Indah. 2020. Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Samudera Ekonomika*, 4(1), 1–11.
- Prihartono, R. M. S. 2020. Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survey Pelanggan Produk Sprei Rise). *Jimea*, 4(1), 106–113.
[http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1490064&val=12596&title=Analisis Komperatif Pengukuran Kinerja Entitas Syariah Dengan Balance Scorecard dan Maslahah Scorecard](http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1490064&val=12596&title=Analisis%20Komperatif%20Pengukuran%20Kinerja%20Entitas%20Syariah%20Dengan%20Balance%20Scorecard%20dan%20Maslahah%20Scorecard)
- Rahardjo, M. 2017. Studi Kasus dalam Penelitian Kualitatif: Konsep dan Prosedurnya. Sekolah Pascasarjana. Universitas Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Rahman, S. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 108–111.
<https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>
- Ramawati, R., T. Soedarto dan E. Nurhadi. 2020. Pengolahan Kopi Dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan. *Berkala Ilmiah AGRIDEVINA*, 8(2), 135–144.
<https://doi.org/10.33005/adv.v8i2.1859>
- Sentosa, E dan E. Trianti. 2017. Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi Dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk Pada Pt Delta Surya Energy Di Bekasi. *Oikonomia: Jurnal Manajemen*, 13(2), 62–71.
<https://doi.org/10.47313/oikonomia.v13i2.506>
- Simarmata, F. A. 2019. Analisis Nilai Tambah Buah Kopi Arabika (Kasus: Kelompok Tani Maka Jaya Di Desa Naman Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo). *Skripsi*, 1–76.
<http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/18015>
- Toha, S. 2020. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus CV. Enreco Coffea Di Desa Masalle Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang)*.
- Wibowo, A. 2021. Karakter Perakaran Sejumlah Varietas Kopi Arabika pada Fase Bibit di Pesemaian. *Agrotechnology Research Journal*, 5(1), 18–25.
<https://doi.org/10.20961/agrotechresj.v5i1.44868>
- Wibowo, Y dan C. B. Palupi. 2022. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *16(01)*.
<https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i01.28209>
- Yudhistira, N. 2021. Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode Brewing Secara Immersion dan Non-Immersion Dengan Variabel Penelitian Suhu Brewing dan Grind Size Di Kemari Ceffee & Space. Skripsi. Semarang

Lampiran 1. Data Responden

No.	Sampel	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Pekerjaan
1	Nico Fransisco Silalahi	Laki-laki	32	S1	Wiraswasta
2	Fandy Vasta Filo Sembiring	Laki-laki	27	S1	Wiraswasta
3	Candra Arias Parangin-angin	Laki-laki	25	SMK	Wiraswasta
Jumlah			84		
Rataan			28		

Lampiran 2. Uraian Perhitungan Nilai Tambah

Output, Input dan Harga

- Output Manual Brew (Kg) = 13,05 Kg
- Output Espresso (Kg) = 34,8 Kg
- Input Manual Brew (Kg) = 15 Kg
- Input Espresso (Kg) = 40 Kg
- Tenaga Kerja Manual Brew (HKP) = 1 HKP
- Tenaga Kerja Espresso (HKP) = 1 HKP
- Faktor Konversi Manual Brew = $\frac{\text{Output manual brew}}{\text{Jlh input bahan baku}}$
 $= \frac{13,05 \text{ Kg}}{15 \text{ Kg}}$
 $= 0,87 \text{ Kg}$
- Faktor Konversi Espresso = $\frac{\text{Output manual brew}}{\text{Jlh input bahan baku}}$
 $= \frac{34,8 \text{ Kg}}{40 \text{ Kg}}$
 $= 0,87 \text{ Kg}$
- Koefisien Tenaga Kerja Manual Brew (HKP/Kg) = $\frac{\text{Input tenaga kerja}}{\text{Jlh input bahan baku}}$
 $= \frac{1 \text{ HKP}}{15 \text{ Kg}}$
 $= 0,066666667 \text{ HKP / Kg}$
- Koefisien Tenaga Kerja Espresso (HKP/Kg) = $\frac{\text{Input tenaga kerja}}{\text{Jlh input bahan baku}}$
 $= \frac{1 \text{ HKP}}{40 \text{ Kg}}$
 $= 0,025 \text{ HKP / Kg}$

- Harga Output Manual Brew (Kg) = Rp 550.000 / Kg
- Harga Output Espresso (Kg) = Rp 190.000 / Kg
- Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Produksi) = Rp 100.000

Penerimaan dan Keuntungan

- Harga Bahan Baku Manual Brew (Rp/Kg) = Rp 140.000 / Kg
- Harga Bahan Baku Espresso (Rp/Kg) = Rp 110.000 / Kg
- Sumbangan Input Lain Manual Brew (Rp/Kg) = Rp 80.524
- Sumbangan Input Lain Espresso (Rp/Kg) = Rp 20.530
- Nilai Output Manual Brew (Rp/Kg) = Faktor konversi × harga output
= 0,87 Kg × Rp 550.000 / Kg
= Rp 478.500
- Nilai Output Espresso (Rp/Kg) = Faktor konversi × harga output
= 0,87 Kg × Rp 190.000
= Rp 165.300
- Nilai Tambah Manual Brew (Rp/Kg) = Nilai output – sumbangan input lain – harga bahan baku
= Rp 478.500 – Rp 80.524 - Rp 140.000
= Rp 257.976 / Kg
- Nilai Tambah Espresso (Rp/Kg) = Nilai output – sumbangan input lain – harga bahan baku
= Rp 165.300 – Rp 20.530- Rp 110.000
= Rp 34.770 / Kg
- Rasio Nilai Tambah Manual Brew (%) = $\frac{\text{Nilai tambah}}{\text{Nilai output}} \times 100 \%$
= $\frac{\text{Rp } 257.976}{\text{Rp } 478.500} \times 100 \%$
= 54 %

- Rasio Nilai Tambah Espresso (%) $= \frac{\text{Nilai tambah}}{\text{Nilai output}} \times 100 \%$

$= \frac{\text{Rp } 34.770}{\text{Rp } 165.300} \times 100 \%$

$= 21,03\%$
- Pendapatan Tenaga Kerja Langsung Manual Brew (Rp/Kg)

$= \text{Koefisien tenaga kerja} \times \text{upah tenaga kerja langsung}$

$= 0,066666667 \text{ HKP/Kg} \times \text{Rp } 100.000$

$= \text{Rp } 6.667 / \text{Kg}$
- Pendapatan Tenaga Kerja Langsung Espresso (Rp/Kg)

$= \text{Koefisien tenaga kerja} \times \text{upah tenaga kerja langsung}$

$= 0,025 \text{ HKP/Kg} \times \text{Rp } 100.000$

$= \text{Rp } 2.500 / \text{Kg}$
- Pangsa Tenaga Kerja Manual Brew (%)

$= \frac{\text{Pendapatan tenaga kerja langsung}}{\text{Nilai tambah}} \times 100 \%$

$= \frac{\text{Rp } 6.667 / \text{Kg}}{\text{Rp } 257.976/\text{Kg}} \times 100 \%$

$= 2,58 \%$
- Pangsa Tenaga Kerja Espresso(%)

$= \frac{\text{Pendapatan tenaga kerja langsung}}{\text{Nilai tambah}} \times 100 \%$

$= \frac{\text{Rp } 2.500 / \text{Kg}}{\text{Rp } 34.770/\text{Kg}} \times 100 \%$

$= 7,19 \%$

- Keuntungan Pengelola Manual Brew (Rp/Kg)
 - = Nilai tambah – Pendapatan tenaga kerja langsung
 - = Rp 257.976 / Kg – Rp 6.667 / Kg
 - = Rp 251.309 / Kg
- Keuntungan Pengelola Espresso (Rp/Kg)
 - = Nilai tambah – Pendapatan tenaga kerja langsung
 - = Rp 34.770 / Kg – Rp 2.500 / Kg
 - = Rp 32.270 / Kg
- Tingkat Keuntungan Manual Brew (%) = $\frac{\text{Keuntungan pengelola}}{\text{Nilai tambah}} \times 100 \%$
 - = $\frac{\text{Rp } 251.309}{\text{Rp } 257.976} \times 100 \%$
 - = 97,42 %
- Tingkat Keuntungan Espresso (%) = $\frac{\text{Keuntungan pengelola}}{\text{Nilai tambah}} \times 100 \%$
 - = $\frac{\text{Rp } 32.270}{\text{Rp } 34.770} \times 100 \%$
 - = 92,81 %

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

- Marjin Manual Brew (Rp/Kg)
 - = Nilai output – Harga bahan baku
 - = Rp 478.500 /Kg – Rp 140.000 /Kg
 - = Rp 338.500 / Kg
- Marjin Espresso (Rp/Kg)
 - = Nilai output – Harga bahan baku
 - = Rp 165.300 /Kg – Rp 110.000 /Kg
 - = Rp 55.300 / Kg

- Pendapatan Tenaga Kerja Langsung Manual Brew (%)

$$= \frac{\text{Pendapatan tenaga kerja langsung}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$$

$$= \frac{\text{Rp } 6.667 / \text{Kg}}{\text{Rp } 338.500 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 1,97 \%$$

- Pendapatan Tenaga Kerja Langsung Espresso(%)

$$= \frac{\text{Pendapatan tenaga kerja langsung}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$$

$$= \frac{\text{Rp } 2.500 / \text{Kg}}{\text{Rp } 55.300 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 4,52 \%$$

- Sumbangan Input Lain Manual Brew (%) = $\frac{\text{Sumbangan input lain}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp } 80.524 / \text{Kg}}{\text{Rp } 338.500 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 23,79 \%$$

- Sumbangan Input Lain Espresso (%) = $\frac{\text{Sumbangan input lain}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp } 20.530 / \text{Kg}}{\text{Rp } 55.300 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 37,12 \%$$

- Keuntungan Pemilik Manual Brew (%) = $\frac{\text{Keuntungan}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp } 251.309 / \text{Kg}}{\text{Rp } 338.500 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 74 \%$$

- Keuntungan Pemilik Espresso (%) = $\frac{\text{Keuntungan}}{\text{Marjin}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp } 32.270 / \text{Kg}}{\text{Rp } 55.300 / \text{Kg}} \times 100 \%$$

$$= 58,35 \%$$

Lampiran 3. Jumlah dan Biaya Bahan Baku dalam Pengolahan Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso Satu Kali Produksi

Bahan Baku	Kg	Biaya Bahan Baku (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp)
Green Beans Arabika Manual Brew	15	Rp 140.000	Rp 2.100.000
Green Beans Arabika Espresso	40	Rp 110.000	Rp 4.400.000
Jumlah	55	Rp 250.000	Rp 6.500.000

Lampiran 4. Biaya Diluar Bahan Baku Untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso

Jenis	Workshop (A)	Penyusutan Alat (B)	Biaya Bahan Bakar (C)	Pengemasan (D)	Total Biaya (Rp)
Manual Brew	Rp 166.700	Rp 806.666	Rp 104.000	Rp 130.500	1.207.866
Espresso	Rp 66.700	Rp 302.500	Rp 104.000	Rp 348.000	821.200
Jumlah	Rp 233.400	Rp 1.109.166	Rp 208.000	Rp 478.500	2.029.066

$$\begin{aligned}
 \text{Sumbangan Input Lain Manual Brew} &= \frac{\text{Biaya diluar Bahan Baku}}{\text{Jumlah bahan baku yang digunakan}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 1.207.866}{15 \text{ Kg}} \\
 &= \text{Rp } 80.524
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Sumbangan Input Lain Espresso} &= \frac{\text{Biaya diluar Bahan Baku}}{\text{Jumlah bahan baku yang digunakan}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 821.200}{40\text{kg}} \\
 &= \text{Rp } 20.530
 \end{aligned}$$

Lampiran 5. Biaya Penyusutan Alat Proses Produksi Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew dan Espresso Satu Kali Produksi

Nama Alat	Jlh Unit	Harga/Unit (Rp)	Total Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Manual Brew (Rp)	Penyusutan Espresso (Rp)
Mesin Roasting	1	60.000.000	60.000.000	5	12.000.000	12.000.000
Timbangan (4 Kg)	5	85.000	425.000	5	68.000	68.000
Sealer	1	200.000	200.000	5	32.000	32.000
Total	7	60.285.000	60.625.000	15	12.100.000	12.100.000
Biaya					806.666	302.500

Keterangan :

- I. Input Bahan Baku Manual Brew : 15 Kg
- II. Input Bahan Baku Espresso : 40 Kg

Lampiran 6. Total Biaya yang Dikeluarkan untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika terhadap Manual Brew

Jenis Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
Biaya Tetap	
Workshop (rumah sewa)	166.700
Penyusutan alat	806.666
Total Biaya Tetap	973.366
Biaya Variabel	
Bahan Baku	2.100.000
Bahan Bakar	104.000
Tenaga Kerja	100.000
Biaya Pengemasan	130.500
Total Biaya Variabel	2.434.500
Total Biaya	3.407.866

Keterangan :

- I. Bahan Baku = 15 Kg × Rp 140.000 = Rp 2.100.000
- II. Bahan Bakar = Bright gas (5 Kg) = Rp 104.000
- III. Tenaga Kerja = Rp 100.000
- IV. Biaya Pengemasan = 13,05 Kg × Rp 10.000 = Rp 130.500

Lampiran 7. Total Biaya yang Dikeluarkan untuk Satu Kali Proses Produksi Biji Kopi Arabika terhadap Espresso

Jenis Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
Biaya Tetap	
Workshop (rumah sewa)	66.700
Penyusutan alat	302.500
Total Biaya Tetap	369.200
Biaya Variabel	
Bahan Baku	4.400.000
Bahan Bakar	104.000
Tenaga Kerja	100.000
Biaya Pengemasan	348.000
Total Biaya Variabel	4.952.000
Total Biaya	5.321.200

Keterangan :

- I. Bahan Baku = 40 Kg × Rp 110.000 = Rp 4.400.000
- II. Bahan Bakar = Bright gas (5 Kg) = Rp 104.000
- III. Tenaga Kera = Rp 100.000
- IV. Biaya Pengemasan = 34,8 Kg × Rp 10.000 = Rp 348.000

Asumsi : Frekuensi produksi biji kopi arabika terhadap manual brew dilakukan 2 kali seminggu, maka dalam satu bulan terdapat 8 kali proses produksi, dan satu tahun terdapat 96 kali proses produksi. Sedangkan frekuensi pada produksi biji kopi arabika terhadap espresso dilakukan 5 kali seminggu, maka dalam satu bulan terdapat 20 kali proses produksi, dan satu tahun terdapat 240 kali proses produksi.

Lampiran 8. Daftar Kuisisioner**DAFTAR ISIAN ATAU WAWANCARA****ANALISIS *VALUE ADDED* PENGOLAHAN BIJI KOPI ARABIKA
TERHADAP MANUAL BREW DAN ESPRESSO
DI CIRCLE CONCORDIA COFFEE**

Tanggal:

A. IDENTITAS PEMILIK DAN PEKERJA

1. Nama responden:
2. Usia :
3. Asal daerah :
4. Jenis kelamin : L/P
5. Pendidikan Formal : SD/SMP/SMA/PT
6. Alamat :
7. Tahun mulai usaha :
8. Lamanya usaha :
11. Modal awal usaha :
 - a. < Rp. 500.000
 - b. Rp.500.000 – Rp.5.000.000
 - c. Rp.5.000.000 – Rp.10.000.000
 - d. > Rp.10.000.000
12. Status usaha :
 - a. Sebagai mata pencaharian utama
 - b. Sebagai mata pencaharian sampingan
13. Bagaimana memulai usaha :
 - a. Usaha lama yang sudah turun-temurun
 - b. Memulai sendiri
 - c. Lainnya ...

B. BAHAN BAKU YANG DIGUNAKAN DALAM SATU KALI PROSESPRODUKSI

1. Sumber bahan baku
 - a. Pembelian sendiri
 - b. Pinjaman
2. Jika b, maka sistem pembayarannya
 - a. Tunai
 - b. Hutang
3. Pada manual brew berapa Kg green beans yang dibutuhkan dalam satu kali proses roasting dan berapa harga per Kg green beans untuk manual brew?
4. Pada espresso berapa Kg green beans yang dibutuhkan dalam satu kali proses roasting dan berapa harga per Kg green beans ?
5. Kualitas bahan baku :
 - a. Ada standar kualitas
 - b. Tidak ada
6. Kontinuitas bahan baku :
 - a. Selalu ada
 - b. Kadang-kadang

C. BAHAN BAKAR YANG DIGUNAKAN DALAM SATU KALI PROSES ROASTING GREEN BEANS

1. Bahan bakar apa yang bapak/ibu gunakan?
2. Sumber bahan bakar yang digunakan berasal dari :
 - a. Sendiri. Jika ya, berapa harganya?
 - b. Orang lain. Jika ya, berapa harganya?
3. Bagaimana cara memperolehnya, apakah dengan:
 - a. Pembelian tunai. Jika ya, berapakah harganya?
 - b. Hutang. Jika ya, berapakah harganya?

D. TENAGA KERJA YANG DIBUTUHKAN

1. Sumber tenaga kerja berasal dari?
 - a. Anggota keluarga. Jika ya, orang
 - b. Orang lain. Jika ya,..... orang
2. Berapakah jam kerja perhari dan upahnya?
3. Peralatan apa yang digunakan dan biaya yang dikeluarkan untuk membeli peralatan?

No.	Jenis Peralatan yang Digunakan	Jumlah	Harga	Tahun Pembelian	Nilai Sisa
1.					
2.					
3.					

E. SUMBER MODAL

1. Sumber modal usaha berasal dari?
 - a. Sendiri. Berapa jumlah modal yang dikeluarkan? Rp.
 - b. Pinjaman Kredit. Bagaimana sistem pembayarannya?
2. Bahan baku apa yang digunakan untuk proses produksi dan berapa harga / Kg untuk manual brew?

No.	Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
1.				

3. Bahan baku apa yang digunakan untuk proses produksi dan berapa harga / Kg untuk espresso?

No.	Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
1.				

F. PROSES PRODUKSI

1. Dimana proses produksi berlangsung?
 - a. Rumah
 - b. Pabrik
2. Apakah tempat produksi tersebut?
 - a. Milik sendiri
 - b. Sewa. Berapakah harga sewanya? Rp. bln/thn
3. Kegiatan produksi berlangsung?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-7 x seminggu)
4. Berapa Dus/Kg roasted beans yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi manual brew (filter)?
5. Berapa Dus/Kg roasted beans yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi espresso?

6. Berapa harga jual per Dus/Kg roasted beans manual brew (filter)?
Rp.....?
7. Berapa harga jual per Dus/Kg roasted beans espresso Rp.....?
8. Apakah ada proses pengemasan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
9. Jika ya, berapa biaya untuk pengemasannya? Rp.....dan harga jual per kemasan? Rp
10. Bagaiman proses roasting?
11. Kendala apa yang dihadapi selama proses roasting berlangsung?
12. Pemasaran roasted beans dilakukan?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4x seminggu)
13. Ke daerah mana roasted beans tersebut dijual?
14. Berapa lama roasted beans manual brew (filter) terjual habis?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4x seminggu)
15. Berapa lama roasted beans espresso terjual habis?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4x seminggu)
16. Sistem pembayaran yang dilakukan pelanggan:

Lampiran 9. Dokumentasi

