

ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI JAHE PADA INDUSTRI SAL-HAN DI KOTA PALU

Added Value Analysis of Ginger Coffee on Sal – Han Industry in the city of Palu

Zulkarnain¹⁾, Arifuddin Lamusa²⁾, Dance Tangkesalu²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾ Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako
Jl. Soekarno-Hatta Km 9, Tondo-Palu 94118, Sulawesi Tengah. Telp. 0451-429738
e-mail: zul110691@gmail.com

ABSTRACT

The high added value of the agro-industry entrepreneurs can increase competition, both in obtaining raw materials and marketing of refined products. The role of agro-industries in an effort to maintain the primary product into refined products to increase the added value is needed. One effort that can be done to raise added value is the processing of coffee beans dried into a ginger coffee. This study aims is to determine the added value of dry beans coffee obtained by the company after it is processed become ginger coffee in Sal-Han industry in Palu. Respondents in this study was of 4 people that consist of 1 leader of industry and 3 employees with certain job specialties. The analysis tool used was the Hayami Added Value Analysis Method. The results of this study are the added value as the difference between the value of output, the contribution of other inputs and raw material prices. Added value obtained by Sal-Han industry was of Rp. 61661.11 per kilogram, the value of output obtained was of Rp 90.000,00, and the value of other inputs contribution of Rp 8338.89. The value ratio of added value on Sal-Han industry was of 68,51%, this shows that for every Rp. 100 of ginger coffee product will be obtained added value of Rp. 68.51.

Key words: added value, dry coffee seed, ginger coffee.

ABSTRAK

Tingginya nilai tambah yang diperoleh para pelaku usaha agroindustri memicu persaingan yang semakin meningkat, baik dalam memperoleh bahan baku maupun pemasaran produk olahan. Peranan agroindustri dalam upaya mempertahankan produk primer menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah sangat diperlukan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah adalah pengolahan biji kopi kering menjadi kopi jahe. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah biji kopi kering yang diperoleh perusahaan setelah diolah menjadi kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu. Responden dalam penelitian ini berjumlah 4 orang yang terdiri dari 1 orang pimpinan industri dan 3 orang karyawan dengan spesialisasi kerja tertentu. Alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian ini adalah nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri Sal-Han sebesar Rp. 61.661,11 per kilogram, nilai output yang dihasilkan sebesar Rp 90.000,00, dan nilai sumbangan input lain sebesar Rp 8.338,89. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada industri Sal-Han sebesar 68,51%, hal ini menunjukkan bahwa dari setiap Rp 100 nilai produk kopi jahe akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 68,51

Kata Kunci : nilai tambah, biji kopi kering, kopi jahe

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan penting dalam perekonomian nasional. Kopi bukanlah tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari Afrika. Tanaman kopi masuk ke Indonesia tercatat pertama kali pada tahun 1696. Pada tahun 1699 bibit tanaman kopi arabika tiba di pulau Jawa. Bibit-bibit tersebut berasal dari perkebunan kopi Hindia di pantai Malabar dan menjadi induk dari hampir semua kopi yang ditanam di kepulauan Indonesia (Spillane, 1990). Pada awal perkenalannya tahun 1696, tanaman kopi yang telah ditanam mati karena banjir (ICO, 1996).

Produsen kopi utama dunia adalah Brazil. Vietnam yang merupakan pendatang baru menjadi pesaing utama Indonesia karena memproduksi kopi yang sejenis. Pada saat ini perkebunan kopi Indonesia kalah bersaing dengan perkebunan kopi Vietnam karena perkebunan kopi Indonesia umumnya sudah berumur tua dan produktivitasnya rendah (Herman, 2008). Seiring penurunan ekspor biji kopi dari Colombia, posisi Indonesia saat ini naik menjadi nomor 3 sejak tahun 2008.

Salah satu bagian dari pembangunan pertanian secara keseluruhan adalah pembangunan sub sektor perkebunan. Arah pembangunan sub sector perkebunan seperti yang ditetapkan oleh Direktorat Jenderal Bina Produksi Perkebunan, adalah mewujudkan perkebunan yang efisien, produktif, dan berdaya saing tinggi untuk kemakmuran rakyat secara berkeadilan dan berkesinambungan. Program pembangunan perkebunan yaitu melaksanakan pengembangan agribisnis yang berbasis komoditas dan memantapkan ketahanan pangan.

Secara umum terdapat 2 jenis kopi yang diperdagangkan didunia, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kedua jenis kopi ini dibedakan berdasarkan ukuran, biji, bau, dan aromanya (Noor, 2002). Kopi arabika

adalah kopi yang paling baik. Kopi arabika tidak dapat tumbuh disembarang tempat, agar tumbuh dengan baik, sebaiknya tanah yang digunakan berkadar bahan organik tinggi. Namun kopi robusta lebih kuat bertahan dan hasilnya lebih banyak dibandingkan kopi arabika (Spillane, 1990).

Dalam program pengembangan usaha perkopian di Indonesia, banyak masalah perlu diatasi terutama mengenai produktifitas dan mutu kopi yang masih rendah serta prospek pemasaran kopi internasional yang kurang cerah. Rendahnya produktifitas dan mutu kopi yang masih mungkin ditingkatkan secara optimal dengan pengelolaan usaha tani yang memadai dan penyuluhan yang intensif diwaktu mendatang.

Strata industri kopi dalam negeri sangat beragam, dimulai dari unit usaha berskala *home industry* hingga industri kopi berskala multinasional. Produk yang dihasilkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi kopi dalam negeri, namun juga untuk mengisi pasar di luar negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumsi kopi di dalam negeri merupakan pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang masih memberikan prospek dan peluang sekaligus menunjukkan adanya kondisi yang kondusif dalam berinvestasi dibidang industri kopi. Oleh karena itu, secara nasional perlu dijaga keseimbangan dalam pemenuhan kebutuhan kopi terhadap aspek pasar luar negeri (ekspor) dan dalam negeri (konsumsi kopi) dengan menjaga dan meningkatkan produksi kopi nasional.

Sulawesi Tengah merupakan salah satu propinsi penghasil kopi. Produksi kopi di Sulawesi Tengah masih tergolong rendah dibandingkan produksi kopi yang berada dibeberapa wilayah di Indonesia. Selain itu, produksi kopi untuk Sulawesi tengah masih berfluktuasi dari tahun ke tahun.

Jahe (*Zingiber officinale*), adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang

menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama zingeron (Sudiarto dan Kemala, 2000).

Jahe merupakan tumbuhan herbal menahun yang tumbuh di tanah lembab dan banyak sinar matahari. Rimpang jahe berkulit agak tebal yang membungkus daging umbi. Umbi berserat, berwarna coklat, dan beraroma khas. Rimpang jahe banyak mengandung zat-zat yang sangat baik untuk tubuh diantaranya protein dan vitamin A, B1, dan C. Minyak jahe berwarna kuning dan kental. Minyak ini mengandung antara lain terpen, fellandrian, dekstrokamfen, dammar, dan pati.

Selama ini masyarakat mengenal jahe hanya sebagai rempah-rempah untuk makanan. Sejak beberapa tahun terakhir produk jahe mulai banyak dikombinasikan dengan produk-produk pertanian lainnya dan peminatnya terus meningkat, hal ini dapat dilihat dari banyaknya pemain di pasar baik itu minuman sari jahe, kopi jahe, maupun susu jahe dan lain sebagainya. Salah satu sebabnya adalah kesadaran masyarakat untuk hidup sehat secara alami.

Beragam inovasi pemanfaatan jahe melalui pencampuran dengan bahan lain seperti bandrek, wedang jahe, sebat, teh jahe, kopi jahe, jahe ginseng dan sebagainya juga perlu terus diupayakan. Pada akhirnya, penciptaan nilai tambah tersebut selain diharapkan dapat meningkatkan taraf kesehatan masyarakat, juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mulai dari petani sampai pada pekerja industri, serta meningkatkan perolehan devisa (Harmono dan Agus Andoko 2008).

Peningkatan jumlah produksi kopi dan jahe harus tetap dilakukan guna menopang pertumbuhan industri. Apabila produksi meningkat, akan memberikan peluang yang lebih besar baik bagi para petani, maupun industri dalam meningkatkan penghasilan dari produk kopi dan jahe.

Di Kota Palu, produk jahe juga mulai dikombinasikan dengan kopi. Industri-industri sudah mulai memproduksi kopi jahe dengan kapasitas produksi yang masih kecil. Terdapat beberapa industri pengolahan kopi jahe yang berada di Kota Palu salah satunya adalah industri Sal-Han dengan kapasitas produksi sebesar 90 kg per bulan. Permasalahan yang akan dijawab dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu ?. Penelitian bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh biji kopi kering setelah diolah menjadi kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Obyek penelitian yaitu industri Sal-Han, dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa jumlah produksi kopi jahe di industri Sal-Han telah melebihi kapasitas produksi rata-rata dari ketiga industri pengolahan kopi jahe di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan November 2012 sampai bulan Februari 2013. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*). Jumlah responden sebanyak 4 orang yang terdiri dari 1 orang pimpinan perusahaan dan 3 orang karyawan dengan spesialisasi kerja tertentu.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe pada Industri Sal-Han di Kota Palu ini adalah Analisis Nilai Tambah menggunakan metode *Hayami*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Kopi Jahe Bulan Desember 2012

Produksi merupakan salah satu kegiatan yang berhubungan erat dengan kegiatan ekonomi. Melalui proses produksi bisa dihasilkan berbagai macam barang yang dibutuhkan oleh manusia.

Produksi adalah mengubah barang agar mempunyai kegunaan untuk memenuhi kebutuhan. Proses produksi kopi jahe dilakukan dari pesangraian, penggiangan dan pencampuran bumbu, dan pengemasan. Proses produksi tersebut dilakukan oleh 3 orang karyawan.

Produksi kopi jahe pada industri Sal-Han dilakukan sebanyak 5 kali dalam satu bulan. Bahan baku yang digunakan oleh industri Sal-han dalam satu kali produksi sebanyak 15 kg biji kopi kering dan bahan penolong yang digunakan yaitu 4,5 kg jahe kering, 0,50 kg cengkeh, dan 4 butir pala menghasilkan 18 kg kopi jahe, sehingga dalam 1 bulan industri Sal-Han menggunakan bahan baku sebanyak 75 kg dan bahan penolong yang digunakan yaitu jahe sebanyak 22,5 kg, cengkeh sebanyak 2,5 kg, dan pala sebanyak 20 butir, menghasilkan 90 kg kopi jahe dan dikemas dalam 2 bentuk kemasan.

Biaya Produksi Kopi Jahe Bulan Desember Tahun 2012

Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi samapai dengan pemasaran kopi jahe. Total biaya diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan industri, baik dalam proses produksi maupun proses penjualan. Biaya tetap produksi kopi jahe industri Sal-Han adalah sebesar Rp 91.304,00.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya variabel pada proses produksi kopi jahe industri Sal-Han sebesar Rp 3.716.250,00.

Total Biaya Produksi Kopi Jahe

Total biaya produksi merupakan jumlah keseruhan biaya produksi yang dikeluarkan yang terdiri dari biaya tetap dan

biaya variable. Total biaya produksi kopi jahe industri Sal-Han pada Bulan Desember Tahun 2012 adalah sebesar Rp 3.807.554,00.

Pendapatan Usaha Produksi Kopi Jahe pada Bulan Desember, Tahun 2012

Pendapatan merupakan hasil hasil atau prestasi pada saat tertentu. Hasil atau prestasi tersebut pada umumnya diperoleh melalui penjualan barang atau jasa. Penerimaan produksi kopi jahe industri Sal-Han pada Bulan Desember Tahun 2012 sebesar Rp 6.750.000 dengan total biaya produksi sebesar Rp 3.807.554, maka pendapatan produksi kopi jahe industri Sal-Han pada Bulan Desember, Tahun 2012 yaitu sebesar Rp 2.942.446.

Nilai Tambah Produksi Kopi Jahe

Nilai tambah adalah nilai yang ditambahkan oleh produsen terhadap bahan baku melalui suatu proses produksi atau penambahan input lain terhadap bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Perhitungan nilai tambah produksi kopi jahe pada industri Sal-Han dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi kopi jahe industry Sal-Han pada Bulan Desember Tahun 2012. Output yang dihasilkan oleh industri Sal-Han pada Bulan Desember Tahun 2012 sebesar 90 kg dengan menggunakan bahan baku sebesar 75 kg. Harga jual kopi jahe dalam 1 kg sebesar Rp 75.000,00.

Input lain atau bahan penolong yang digunakan dalam satu kali proses produksi kopi jahe pada industri Sal-Han terdiri dari 4,5 kg jahe, dengan harga Rp 112.500,00, 0,05 kg cengkeh dengan harga Rp 5.600,00, pala 4 butir dengan harga Rp 3.000,00, bensin 2 liter dengan harga Rp 9.000,00, minyak tanah 5 liter dengan harga Rp 20.000,00. Total jumlah bahan penolong produksi kopi jahe pada industri Sal-Han pada Bulan Desember tahun 2012 sebesar Rp 150.100,00.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Kopi Jahe Industri Sal-Han pada Bulan Desember, Tahun 2012

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (kg/bulan)	90
2	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	75
3	Tenaga Kerja (jam/bulan)	45
4	Faktor konversi (1/2)	1,20
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,60
6	Harga output (Rp/kg)	75.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	16.444,46
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	20.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	8.338,89
10	Nilai output (4 x 6) (Rp)	90.000
11	a. Nilai tambah (10 – 9 – 8) (Rp)	61.661,11
	b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	68,51
12	a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7) (Rp)	9.866,68
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	16,00
13	a. Keuntungan (11a – 12a) (Rp)	51.794,44
	b. Tingkat keuntungan ((13a/11a) x 100%)	84,00

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2013.

Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Nilai faktor konversi produksi kopi jahe pada industri Sal-Han sebesar 1,20 didapatkan dari pembagian jumlah produksi sebesar 90 kg dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 75 kg. Artinya adalah setiap 1 kg bahan baku yang digunakan menghasilkan 1,20 kg kopi jahe.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input (Hayami, *et al.* 1987). Hasil perhitungan pada tabel di atas, diketahui bahwa koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 0,60 didapatkan dari pembagian jumlah jam kerja tenaga kerja sebanyak 45 jam dengan

jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan yaitu sebesar 75 kg. Jadi, curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kg biji kopi kering menjadi kopi jahe adalah 0,60 jam.

Nilai sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah output yang dihasilkan. Nilai sumbangan input lain yang dimaksudkan dalam proses produksi ini adalah bahan penolong yaitu sebesar Rp. 750.500 dan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 90 kg. Nilai sumabangan input lain sebesar Rp 8.338,89.

Nilai output merupakan hasil perkalian antara harga produk dengan faktor konversi. Harga jual kopi jahe yaitu Rp 75.000/kg dikalikan dengan nilai faktor konversi sebesar 1,20 sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan dari setiap kilogram kopi kering adalah sebesar Rp 90.000.

Nilai tambah merupakan selisih dari nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah kotor karena masih mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja langsung. Nilai tambah yang diperoleh dari produksi kopi jahe pada industri Sal-Han yaitu sebesar Rp 61.661,11/kg.

Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah terhadap nilai output. Besarnya rasio nilai tambah yang didapatkan yaitu sebesar 68,51%. Hasil rasio nilai tambah ini menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk kopi jahe akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 68,51.

Imbalan tenaga kerja pada pengolahan kopi jahe diperoleh dari perkalian antara nilai koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Balas jasa tenaga kerja menunjukkan jumlah pendapatan rata-rata yang diterima oleh tenaga kerja untuk kegiatan pengolahan setiap kilogram kopi jahe. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram kopi jahe adalah sebesar Rp 9.866,68. Bagian tenaga kerja merupakan persentase dari pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada produksi kopi jahe sebesar 16,00%.

Keuntungan industri merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang didapatkan oleh industri Sal-Han dari produksi kopi jahe untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp 51.794,44 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 84,00%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Industri Sal-Han melakukan 5 kali proses produksi pada Bulan Desember Tahun 2012, dalam satu kali proses produksi menggunakan 15 kg biji kopi kering, sehingga dalam satu bulan industri Sal-Han membutuhkan 75 kg biji kopi kering untuk diolah menjadi kopi jahe. Harga per kilogram kopi jahe sebesar Rp 75.000,00.
2. Nilai tambah yang didapatkan oleh industri Sal-Han dari produksi kopi jahe adalah sebesar Rp. 61.661,11/kg dengan keuntungan sebesar Rp 51.794,44 atau sebanyak 84,00%.
3. Imbalan tenaga kerja yang didapatkan dari nilai tambah sebesar Rp 9.866,68 atau sebanyak 16,00%.

DAFTAR PUSTAKA

- Harmono, STP dan Drs Agus Andoko. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Penerbit Agromedia Pustaka, 2005.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor : CPGRT Centre.
- Herman, 2008. *Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan dan Pemasaran Kopi*. Biana Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta.
- International Coffee Organization, 1996. *Coffee Profile Indonesia*. London
- Noor, Nurdin., 2002. *Peluang dan Tantangan Pengembangan Industri Kopi Bubuk di Indonesia*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

Spillane, James. J., 1990. *Komoditi Kopi Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta.

Sudiarto dan Kemala. *Tumbuhan dan Tanaman Obat yang Prospektif untuk Dikembangkan dalam Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Obat Nasional*. Penelitian dan Pengembangan Kehutanan dan Perkebunan, 2000.