

**PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI KOPI ARABIKA
PESERTA UNIT PENGOLAHAN HASIL (UPH)
(Kasus Di Desa Belok Sidan Kecamatan Petang Kabupaten Badung)**

I Putu Eka Putra Atmaja¹, I Made Tamba² dan Cening Kardi²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Unmas Denpasar

²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Unmas Denpasar

*Email : putuekaputraatmaja@gmail.com, HP : 081945850404

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan: (1) mengetahui sistem pengolahan Kopi Arabika di daerah penelitian ; (2) menganalisis besarnya nilai tambah yang didapat oleh petani dengan melakukan pengolahan kopi di Unit Pengolahan Hasil (UPH); dan (3) mengetahui pemasaran produk kopi arabika hasil pengolahan Unit Pengolahan Hasil (UPH) di Desa Belok Sidan. Pelaksanaan penelitian menggunakan metode deskriptif. Data dikumpulkan dengan metode survey. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan Kopi Arabika di daerah penelitian telah menggunakan teknologi modern dengan peralatan mesin dan sarana prasarana yang memadai, sehingga dapat menghasilkan tiga jenis tingkatan produk: Kopi HS, Kopi OC dan Kopi Bubuk bermerek. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan Kopi OC Arabika sebesar Rp 2.450,00/kg Kopi GM, dengan rasio nilai tambah sebesar 25,52% dari nilai produk; serta keuntungan Rp 1.283,33/kg Kopi GM, dengan rasio keuntungan sebesar 13,37% dari nilai produk. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan Kopi Bubuk sebesar Rp 43.260,00/kg Kopi OC, dengan rasio nilai tambah sebesar 36,05% dari nilai produk; serta keuntungan Rp 22.260,00/kg Kopi OC, dengan rasio keuntungan sebesar 18,55% dari nilai produk. Peningkatan pendapatan yang diperoleh dari pengolahan 1 kg Kopi (GM) menjadi Kopi Bubuk adalah sebesar Rp 4.845,00. Rata-rata peningkatan pendapatan pengolahan kopi yang diperoleh dengan menjadi anggota UPH Mekarsari adalah sebesar Rp 436.050,00 per bulan. Produk Kopi OC dan Kopi Bubuk UUP UPH Mekarsari sebagian terserap di pasar local Bali dan sebagian lagi diekspor melalui Koperasi MPIG Bali di Kintamani. Hal yang dapat disarankan, kepada petani anggota Subak Mekarsari Desa Belok Sidan yang belum menjadi peserta UUP UPH Mekarsari disarankan untuk bergabung sehingga dapat meningkatkan nilai tambah kopi serta peningkatan pendapatan dari hasil panen kopi. Agar pengolahan Kopi Bubuk Arabika lebih ditingkatkan serta lebih berupaya dalam hal mempromosikan dan memperluas jangkauan pemasarannya.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas tersebut antara lain sebagai sumber perkebunan yang mempunyai peran penting perolehan devisa, penyedia lapangan kerja, dalam perekonomian Indonesia. Peran dan sebagai sumber pendapatan bagi petani

pekebun kopi maupun pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, pemasaran, maupun dalam mata rantai hulu dan hilirnya.

Perkembangan areal tanaman kopi rakyat di Indonesia saat ini cukup pesat sehingga perlu didukung dengan kesiapan sarana dan metode pengolahan yang cocok untuk kondisi petani sehingga mereka mampu menghasilkan biji kopi dengan mutu seperti yang dipersyaratkan oleh Standar Nasional Indonesia. Adanya jaminan mutu yang pasti, diikuti dengan ketersediaannya dalam jumlah yang cukup dan pasokan yang tepat waktu serta berkelanjutan merupakan beberapa prasyarat yang dibutuhkan agar biji kopi rakyat dapat dipasarkan pada tingkat harga yang layak.

Untuk memenuhi prasyarat di atas, pengolahan kopi rakyat harus dilakukan dengan tepat waktu, tepat cara dan tepat jumlah. Buah kopi hasil panen, seperti halnya produk pertanian yang lain, perlu segera diolah menjadi produk akhir yang stabil agar aman untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu. Kriteria mutu biji kopi yang meliputi aspek fisik, citarasa dan kebersihan serta aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perlakuan pada setiap tahapan proses produksinya.

Di Desa Belok Sidan Kecamatan Petang, Kabupaten Badung terdapat Unit Pengolahan Hasil (UPH) Mekarsari sebagai sarana petani dalam mengolah hasil panen menjadi kopi yang bernilai tinggi. Namun, belum semua anggota kelompok tani di daerah tersebut berupaya meningkatkan nilai tambah kopi melalui pengolahan hasil panen kopi gelondong merah Arabika di UPH Mekarsari.

Berdasarkan pertimbangan diatas, maka perlu diadakan penelitian mengenai "sejauh mana nilai tambah kopi Arabika yang diperoleh dari hasil pengolahan kopi

di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Mekarsari Desa Belok Sidan Kecamatan Petang Kabupaten Badung.

Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana sistem pengolahan Kopi Arabika di daerah penelitian?
- 2) Seberapa besar nilai tambah dan keuntungan yang didapat oleh petani dengan melakukan pengolahan kopi di Unit Pengolahan Hasil (UPH) ?
- 3) Bagaimana pemasaran kopi Arabika hasil pengolahan UPH di Desa Belok Sidan Kecamatan Petang, Kabupaten Badung ?

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

- 1) mengetahui sistem pengolahan Kopi Arabika di daerah penelitian.
- 2) menganalisis besarnya nilai tambah dan keuntungan yang didapat oleh petani dengan melakukan pengolahan kopi di Unit Pengolahan Hasil (UPH).
- 3) mengetahui pemasaran kopi Arabika peserta Unit Pengolahan Hasil (UPH) di Desa Belok Sidan Kecamatan Petang, Kabupaten Badung.

Manfaat Penelitian

- 1) Bagi peneliti untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengkonsep upaya pemecahan masalah agribisnis kopi yang terjadi di lapang.
- 2) Bagi petani sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan pendapatan pasca panen kopi serta pengembangan usaha Kopi Arabika di daerah penelitian.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April s/d Juli 2015 dan berlokasi di Subak Abian Mekarsari Desa Belok Sidan Kabupaten Badung. Lokasi penelitian ini dipilih karena Kelompok Tani Perkebunan Subak Abian Mekarsari, Banjar Jempanang, Desa Belok/Sidan, Kecamatan Petang merupakan salah satu kelompok tani perkebunan berprestasi dalam pengembangan agribisnis di Kabupaten Badung.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil survey melalui kegiatan wawancara langsung ke pengelola UPH dan petani kopi arabika (*Arrabica coffee*) anggota Unit Pengolahan Hasil (UPH) dan juga petani kopi yang tidak menjadi anggota Unit Pengolahan Hasil (UPH). Sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen maupun laporan tertulis dan informasi dari instansi terkait.

Responden

Jumlah petani kopi yang menjadi anggota Unit Pengolahan Hasil (UPH) sebanyak 40 (empat puluh) orang dan petani kopi yang tidak menjadi anggota Unit Pengolahan Hasil (UPH) sebanyak 110 (seratus sepuluh) orang. Untuk memenuhi kecukupan deskripsi analisis nilai tambah pengolahan kopi, maka responden dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive* terdiri dari: 3 orang pengelola beserta 5 orang pekerja di UPH (sebagai informan data input, proses dan output pengolahan kopi) serta 5 orang petani kopi yang menjadi anggota UPH serta 5 orang petani kopi yang tidak menjadi anggota (UPH) sebagai informan *crosschecking* dari aspek dan *outcome* pengolahan kopi.

Metode Analisis Data

Sebagai analisis pendahuluan, dilakukan tabulasi, yaitu mengolah data mentah dari lapangan menjadi data masukan yang diperlukan untuk analisis. Selanjutnya dilakukan analisis untuk menjawab tujuan penelitian. Metode yang digunakan untuk menganalisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

Metode analisis deskriptif yaitu metode analisis untuk mengetahui pendapatan petani kopi arabika peserta Unit Pengolahan Hasil (UPH), data yang telah dikumpulkan akan dianalisis dengan menggunakan analisis pendapatan dengan rumus :

$$\Pi = TR - TC \quad \text{Dimana :}$$

Π = Keuntungan yang diperoleh petani kopi arabika (pendapatan bersih)

TR = Total nilai penjualan hasil pengolahan kopi

TC = Total biaya pengolahan

Nilai tambah yang diuraikan dalam penelitian ini adalah nilai tambah untuk pengolahan kopi. Besarnya nilai tambah dapat dikalkulasi dengan metode Hayami, yakni untuk mengetahui besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan tanpa memperhatikan biaya tetap (investasi peralatan). Penelitian ini menggunakan metode penghitungan nilai tambah untuk pengolahan dengan formula yang dapat dilihat pada Tabel 1 (Hayami, 1987 dalam Sudiyono, 2001).

Tabel 1. Struktur Analisis Nilai Tambah Pengolahan

Variabel		Keterangan Variabel
I	Keluaran (out put) masukan (input) dan harga	
1	Hasil produksi (kg/bulan)	A
2	Bahan baku (kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja (HOK)	C
4	Faktor konversi	A/B = M
5	Koefisien tenaga kerja	C/B = N
6	Harga produk (Rp/Kg)	D

7	Upah rerata tenaga kerja (Rp/HOK)	E
II Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	F
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	G
10	Nilai produk (Rp/kg)	$M \times D = K$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K - F - G = L$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(L/K) \times 100 \% = H$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$N \times E = P$
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$(P/L) \times 100 \% = Q$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$L - P = R$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(R/K) \times 100 \% = O$
III Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Margin (Rp/kg)	$K - F = S$
	▪ Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(P/S) \times 100 \% = T$
	▪ Sumbangan input lain (%)	$(G/S) \times 100 \% = U$
	▪ Keuntungan perusahaan (%)	$(R/S) \times 100 \% = V$

keluarga yang aktif dalam usaha dan pengalaman bekerja pada usaha kopi. Karakteristik responden pelaku usaha kopi di Desa Belok Sidan Kabupaten Badung tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik Responden pelaku usaha kopi di Desa Belok Sidan tahun 2015

No	Karakteristik	UPH	Petani Kopi
1	Jumlah responden (orang)	8	10
2	Rata-rata umur (tahun)	49	56
3	Tingkat pendidikan		
	▪ SD (orang)	0	6
	▪ SLTP (orang)	2	1
	▪ SLTA (orang)	4	3
	▪ Perguruan tinggi (orang)	2	0
4	Rata-rata jumlah anggota keluarga (orang)	4	5
5	Rata-rata jumlah anggota keluarga yang aktif dalam usaha kopi (orang)	0	2
6	Rata-rata pengalaman usaha kopi (tahun)	9	15

Ada tiga indikator rasio nilai tambah (Hubeis, 1997), yaitu :

- 1) Jika besarnya rasio nilai tambah < 15 %, maka nilai tambahnya rendah;
- 2) Jika besarnya rasio nilai tambah 15 % - 40 %, maka nilai tambahnya sedang;
- 3) Jika besarnya rasio nilai tambah > 40 %, maka nilai tambahnya tinggi.

Metode analisis deskriptif kualitatif yaitu metode analisis dimana data yang diperoleh selanjutnya diolah dan dianalisis untuk ditarik suatu kesimpulan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan suatu gambaran tentang latar belakang pelaku usahatani dan pengolahan kopi beserta pengalamannya dalam berusaha kopi. Karakteristik responden (pelaku usaha) dapat dilihat dari beberapa aspek yang meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota

Rata-rata umur responden dari pengelola UPH 49 tahun jauh lebih muda dari pada umur responden dari petani kopi yakni 56 tahun. Namun seluruh usia responden tersebut masih merupakan usia pada tingkat optimal produktif, serta ditambah dengan tingkat pendidikan formal yang cukup (terutama pengelola UPH), sehingga mereka lebih berpikir rasional dan berpotensi untuk mendukung mencapai kemajuan pengembangan agribisnis kopi di di Desa Belok Sidan. Petani dan pekerja UPH juga secara kontinu mendapatkan pendidikan informal berupa penyuluhan yang diselenggarakan oleh petugas Penyuluh Lapangan Kabupaten Badung, sehingga mereka mendapatkan pengetahuan serta informasi tambahan yang terkait dengan pencapaian kemajuan kegiatan usaha yang digeluti.

Profil keluarga petani kopi merupakan penduduk asli yang telah turun temurun berdomisili di Desa Belok Sidan, serta seluruhnya petani yang telah berkeluarga. Rata-rata pengalaman usatani kopi selama

15 tahun, yang menunjukkan petani terampil dalam mengelola usahatani. Rata-rata jumlah anggota keluarga petani adalah 4 orang dan pada umumnya yang terlibat dalam kegiatan usahatani hanya kepala keluarga dan istri, sehingga sebagian besar petani menggunakan tenaga kerja tambahan luar keluarga.

Nilai Tambah Pengolahan Kopi

Pengolahan Kopi Arabika hasil panen dari kebun milik petanin anggota UPH Mekarsari Desa Belok Sidan menjadi dua tingkatan jenis produk olahan, yaitu: (1) olah basah kopi gelondong merah menjadi Kopi HS (Kopi masih kulit tanduk kadar air 12 %); (2) pengolahan Kopi HS menjadi Kopi Ose (Kopi Beras); dan (3) pengolahan Kopi Ose menjadi Kopi Bubuk. Peralatan dan sarana prasarana pengolahan kopi yang dimiliki oleh UUP UPH Mekarsari kesemuanya merupakan bantuan Pemerintah Pusat, Pemda Propinsi Bali dan Kabupaten Badung, meliputi :

- a. Mesin Pulper
- b. Mesin Huller
- c. Para-para (penjemuran)
- d. Ekspresso
- e. Mesin grader untuk sortasi kopi Ose (memisahkan ukuran kopi berdasarkan gradenya dimana
 - Grade 1 = besar
 - Grade 2 = medium/menengah
 - Grade 3 = rijek
- f. Mesin pengering, dimana untuk mengantisipasi musim hujan, namun alat ini jarang digunakan
- g. Mesin pompa air
- h. Mesin packaging
- i. Mesin pembubuk dimana untuk menggiling kopi sangrai ke kopi bubuk
- j. Seler/pengepres (alat untuk mengepres kemasan)
- k. Gudang penyimpanan

- l. Lantai jemur
- m. Bak fermentasi.

Metode pengolahan Kopi Arabika di UPH Mekarsari menggunakan metode pengolahan basah, dengan urutan sebagai berikut :

- a. Petik gelondong merah
- b. Perambangan dengan tujuan untuk memilih kualitas kopi yang bagus. Caranya, kopi gelondong merah dimasukkan ke dalam bak yang berisi air, yang tenggelam berarti gelondong merah dengan kualitas yang bagus dan selanjutnya diolah. Yang mengambang dipisahkan dan nantinya diolah kering dimana nantinya bisa diolah menjadi kopi beras.
- c. Gelondong merah yang tenggelam dimasukkan ke dalam mesin pulper untuk memecahkan kulitnya. Setelah itu bijinya difermentasi selama 24 jam dengan tujuan untuk menambah aroma dan cita rasa.
- d. Setelah difermentasi, dicuci dengan air bersih.
- e. Kemudian dilakukan penjemuran sampai kadar air maksimal 12 %. Baru menjadi kopi HS yang artinya kopi berkulit tanduk dengan kadar air 12 %.
- f. Kopi HS disortasi untuk memisahkan kopi yang baik dan yang rusak. Kopi HS yang baik dijual dengan harga 50.000,- per kg sedangkan Kopi HS yang buruk dijual dengan harga Rp. 40.000,- per kg.
- g. Pengolahan Kopi HS ke kopi Ose. Kopi HS dimasukkan ke mesin Huller untuk menghilangkan kulit tanduk sehingga menjadi kopi Ose (kopi beras).
- h. Kopi Ose/Kopi Beras di sangrai di mesin sangrai
- i. Setelah disangrai, digiling menjadi kopi bubuk, namun ada juga yang memesan kopi dalam bentuk kopi sangrai saja.
- j. Pengemasan kopi bubuk.

Nilai Tambah Hasil Pengolahan Kopi Ose

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Kopi Gelondong Merah (GM) menjadi Kopi Ose (Kopi Beras). Jenis kopi yang diolah adalah Kopi Arabika.

Tabel 3. Biaya Bahan Baku dalam Produksi Kopi Ose

No	Uraian	Keterangan
1	Periode pembuatan kopi OSE	Satu (1) bulan
2	Kebutuhan bahan baku Kopi GM (kg)	1200 kg
3	Biaya Bahan Baku (Rp/1200kg) - Harga bahan baku (Rp/kg)	8.400.000,00 7.000,00

Dari Tabel 3 diketahui bahan baku yang digunakan untuk periode produksi 1 bulan adalah sebanyak 1200 kg Kopi Gelondong Merah (GM) dengan total biaya sebesar Rp. 8.400.000,00.

Tabel 4. Biaya Bahan Penunjang dalam Produksi Kopi Ose

No	Uraian	Nilai
1	BBM/solar (Rp)	140.000,00
2	Air	40.000,00
Total		180.000,00

Dari Tabel 4 diketahui bahwa bahan penunjang yang digunakan dalam 1 bulan proses produksi adalah sebesar Rp 180.000,00. Sehingga kontribusi input lain dalam peningkatan nilai tambah kopi melalui pengolahan menjadi Kopi Ose adalah $G = \text{Rp } 180.000,00 / 1200 \text{ kg}$ atau sama dengan Rp 150,00/kg.

Tabel 5. Tenaga Kerja dalam Pengolahan Kopi Ose dalam satu bulan produksi

No	Uraian	Nilai
1	Jumlah Tenaga Kerja	5 orang
2	Jumlah HOK (Rp)	28
3	Upah Tenaga Kerja	50.000,00

	(Rp/HOK)	
Total upah Tenaga Kerja (Rp)		1.400.000,00

Dari Tabel 5 diketahui bahwa jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 5 orang dengan total HOK 28 dan upah yang dibayarkan sebesar Rp. 50.000,00 per HOK. Nilai total upah Tenaga Kerja dalam satu bulan produksi adalah Rp 1.400.000,00.

Kalkulasi nilai tambah pengolahan Kopi Gelondong Merah menjadi Kopi Ose di UPH Mekarsari Desa Belok Sidan dapat dilihat pada Tabel 6. Penjelasan mengenai perhitungan Tabel 6 adalah sebagai berikut. Rata – rata jumlah out put yang dihasilkan sebesar 192 kg kopi Ose, dengan mengolah bahan baku Kopi Gelondong Merah sebanyak 1200 kg. Faktor konversi adalah sebesar 0,16. Nilai konversi ini menunjukkan setiap pengolahan Kopi GM 1 kg menghasilkan kopi Ose sebanyak 0,16 kg. Rata – rata tenaga kerja yang digunakan adalah 28 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah 1200 kg kopi GM adalah sebesar 0,02 HOK/kg.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Ose

Variabel		
II Keluaran (out put) masukan (input) dan harga	Nilai	Keterangan
1 Hasil produksi (kg)	192	A
2 Bahan baku (kg)	1200	B
3 Tenaga kerja (HOK)	28	C
4 Faktor konversi	0,16	A/B=M
5 Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	0,02	C/B=N
6 Harga produk (Rp/kg)	60.000,00	D
Upah rerata tenaga kerja (Rp/HOK)	50.000,00	E
II Pendapatan dan Keuntungan		
8 Harga bahan baku (Rp/kg)	7.000,00	F
9 Sumbangan input lain (Rp/kg)	150,00	G
10 Nilai produk (Rp/kg)	9.600,00	M x D = K
11 a. Nilai tambah (Rp/kg)	2450,00	K - F - G = L
b. Rasio nilai tambah (%)	25,52	(L/K) x 100 % = H
12 a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	1166,67	N x E = P
b. Bagian tenaga kerja (%)	47,62	(P/L) x 100 % = Q
13 a. Keuntungan (Rp/kg)	1283,33	L - P = R
b. Tingkat keuntungan (%)	13,37	(R/K) x 100 % = O
III Balas jasa untuk faktor produksi		
14 Margin (Rp/kg)	2.600,00	K - F = S
▪ Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	44,87	(P/S) x 100 % = T
▪ Sumbangan input lain (%)	5,77	(G/S) x 100 % = U
▪ Keuntungan perusahaan (%)	49,36	(R/S) x 100 % = V

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1200 kg kopi GM menjadi 192 kg kopi Ose arabika adalah Rp 2.450,00/kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 25,52%. Hal ini menunjukkan dalam pengolahan kopi GM menjadi kopi Ose memberikan nilai tambah sebesar 25,52% dari nilai produk (kategori penciptaan nilai tambah pada tingkat sedang). Upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 50.000,00/HOK. Imbalan tenaga kerja dari setiap kg Kopi GM yang diolah adalah Rp 1166,67. Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 47,62%.

Besar keuntungan adalah Rp 1283,33 atau tingkat keuntungan sebesar 13,37% dari nilai produk. Hasil analisis nilai tambah juga menunjukkan margin dari pengolahan kopi GM menjadi kopi Ose adalah sebesar Rp 2.600,00 per kg yang didistribusikan untuk masing – masing pendapatan tenaga kerja sebesar 44,87%; sumbangan input lain 5,77% dan keuntungan perusahaan 49,36%. Dengan demikian jika petani menjual Kopi Arabika gelondong merah (GM) atau tanpa pengolahan, hanya akan memperoleh nilai jual sebesar Rp 7.000,00 per kg. Akan tetapi bila bergabung dalam UPH Mekarsari melakukan pengolahan menjadi kopi Ose akan memperoleh nilai jual kopi seluruhnya sebesar Rp 7.000,00 + Rp 1.283,33 atau sama dengan Rp 8.283,33 per kg.

Nilai Tambah Hasil Pengolahan Kopi Bubuk

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Kopi Arabika Ose menjadi Kopi Bubuk.

Tabel 7. Biaya Bahan Baku dalam Produksi Kopi Bubuk

No	Uraian	Keterangan
1	Periode pembuatan Kopi Bubuk	Satu (1) bulan
2	Kebutuhan bahan baku Kopi OSE (kg)	200 kg
3	Biaya Bahan Baku (Rp/200kg) - Harga bahan baku (Rp/kg)	12.000.000,00 60.000,00

Dari Tabel 7 diketahui bahan baku yang digunakan untuk periode produksi 1 bulan adalah sebanyak 200 kg Kopi Ose dengan biaya sebesar Rp 12.000.000,00.

Tabel 8. Bahan Penunjang yang Digunakan dalam Produksi Kopi Bubuk

No	Bahan penunjang	Nilai (Rp)
1	Kemasan	1.319.000,00
2	Isolasi /selirban	160.000,00
3	Dus	105.000,00
4	Listrik	1.700.000,00
5	Air	64.000,00
Total		3.348.000,00

Dari Tabel 8 diketahui bahwa bahan penunjang yang digunakan dalam 1 bulan prOses produksi (mengolah 200 kg Kopi Ose menjadi Kopi Bubuk) adalah sebesar Rp 3.348.000,00. Kontribusi Input lain atau bahan penunjang per kg bahan baku adalah $G = \text{Rp } 3.348.000,00/200 \text{ kg}$ atau sama dengan Rp 16.740,00 /kg.

Tabel 9. Tenaga Kerja dalam Produksi Kopi Ose

No	Uraian	Nilai
1	Jumlah Tenaga Kerja	5 orang
2	Jumlah HOK (Rp)	84
3	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	50.000,00
Total upah Tenaga Kerja (Rp)		4.200.000,00

Dari Tabel 9 diketahui bahwa jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 5 orang. Total HOK yang digunakan dalam kegiatan produksi 1 bulan adalah 84 HOK dan upah rata-rata yang dibayarkan sebesar Rp. 50.000,00 per HOK. Nilai total upah tenaga kerja dalam satu bulan produksi adalah Rp 4.200.000,00.

Kalkulasi nilai tambah pengolahan Kopi Ose menjadi Kopi Bubuk di UPH Mekarsari Desa Belok Sidan dapat dilihat pada Tabel 10. Penjelasan mengenai perhitungan Tabel 10 adalah sebagai berikut. Rata – rata jumlah out put yang dihasilkan sebesar 160 kg Kopi Bubuk, dengan mengolah bahan baku Kopi Ose sebanyak 200 kg. Faktor konversi adalah sebesar 0,80. Nilai konversi ini menunjukkan setiap pengolahan Kopi Ose

sebanyak 1 kg menghasilkan Kopi Bubuk sebanyak 0,80 kg. Rata – rata tenaga kerja yang digunakan adalah 84 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah 200 kg Kopi Ose adalah sebesar 0,42 HOK/kg.

Tabel 10. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk

Variabel			
I	Keluaran (out put) masukan (input) dan harga	Nilai	Keterangan
1	Hasil produksi (kg/bulan)	160	A
2	Bahan baku (kg/bulan)	200	B
3	Tenaga kerja (HOK)	84	C
4	Faktor konversi	0,80	A / B = M
5	Koefisien tenaga kerja	0,42	C / B = N
6	Harga produk (Rp/Kg)	150.000,00	D
7	Upah rerata tenaga kerja (Rp/HOK)	50.000,00	E
II Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	60.000,00	F
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	16.740,00	G
10	Nilai produk (Rp/kg)	120.000,00	M x D = K
11 a.	Nilai tambah (Rp/kg)	43.260,00	K - F - G = L
b.	Rasio nilai tambah (%)	36,05	(L/K) = H
12 a.	Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	21.000,00	N x E = P
b.	Bagian tenaga kerja (%)	48,54	(P/L) = Q
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	22.260,00	L - P = R
b.	Tingkat keuntungan (%)	18,55	(R/K) = O
III Balas jasa untuk faktor produksi			
14	Margin (Rp/kg)	60.000,00	K - F = S
	▪ Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	35,00	P/S = T
	▪ Sumbangan input lain (%)	27,90	G/S = U
	▪ Keuntungan perusahaan (%)	37,10	R/S = V

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan Kopi Bubuk adalah Rp 43.260,00/kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 36,05%. Hal ini menunjukkan dalam pengolahan Kopi Ose menjadi Kopi Bubuk memberikan nilai tambah sebesar 36,05% dari nilai produk

(kategori penciptaan nilai tambah pada tingkat sedang). Upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 50.000,00/HOK. Imbalan tenaga kerja dari setiap kg Kopi Ose yang diolah adalah Rp 21.000,00 . Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 48,54%.

Besar keuntungan adalah Rp 22.260,00 atau tingkat keuntungan sebesar 18,55% dari nilai produk. Hasil analisis nilai tambah juga menunjukkan margin dari pengolahan Kopi Ose menjadi Kopi Bubuk adalah sebesar Rp 60.000,00 yang didistribusikan untuk masing – masing pendapatan tenaga kerja sebesar 35,00%, sumbangan input lain 27,90% dan keuntungan perusahaan 37,10%. Dengan demikian jika petani menjual Kopi Ose Arabika atau tanpa pengolahan menjadi Kopi Bubuk hanya akan memperoleh nilai jual sebesar Rp 60.000,00 per kg. Akan tetapi bila bergabung dalam UPH Mekarsari melakukan pengolahan lebih lanjut menjadi Kopi Bubuk akan memperoleh nilai jual kopi seluruhnya sebesar Rp 60.000,00 + Rp 22.260,00 atau sama dengan Rp 82.260,00 per kg.

Dari seluruh peningkatan nilai tambah pengolahan kopi dapat dikalkulasi bahwa peningkatan pendapatan yang diperoleh dari pengolahan 1 kg Kopi Gelondong Merah (GM) menjadi Kopi Bubuk adalah sebesar Rp 1.283,33 + (0,16) x Rp 22.260,00 atau sama dengan Rp 4.845,00. Rata-rata setiap petani peserta UPH Mekarsari mengolah Kopi Gelondong Merah (GM) hasil panennya menjadi Kopi Bubuk sebanyak 90 kg setiap bulan. Sehingga peningkatan pendapatan yang diperoleh dengan menjadi anggota UPH Mekarsari adalah sebesar Rp 436.050,00 per bulan.

Pemasaran Hasil Pengolahan Kopi

UPH Mekarsari

Kemasan Kopi Bubuk Arabika yang dipasarkan saat ini telah berlabel, dimana seluruh pengurusan pelabelannya difasilitasi oleh Dinas Perkebunan Kabupaten Badung. UUP UPH Mekarsari telah termasuk kawasan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) dimana syarat utamanya harus melakukan pengolahan basah pasca panen kopi dan menggunakan metode pertanian organik pada kegiatan *on farming* nya. UUP UPH Mekarsari juga termasuk anggota Koperasi MPIG Bali di Kintamani. Sehingga sebagian produk olahan kopi UPH Mekarsari dijual ke Koperasi MPIG Bali di Kintamani untuk selanjutnya diekspor.

Pihak UUP UPH Mekarsari juga melakukan kerjasama pemasaran Kopi Bubuk dengan PT. Pacung Asri (Restoran Labaga) di Pacung, Baturiti. Untuk Kopi Ose, kerjasama pemasaran dengan PT. Bhineka Jaya di Pedungan Denpasar (Kopi Kupu-Kupu Bola Dunia). Sedangkan untuk produk Kopi HS sudah banyak yang ingin mengadakan kerjasama, namun pihak UUP masih keberatan karena keengganan menjual produk kopi setengah jadi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut.

- 1) Sistem pengolahan Kopi Arabika di daerah penelitian telah menggunakan teknologi modern dengan peralatan mesin dan sarana prasarana yang memadai, sehingga dapat menghasilkan tiga jenis tingkatan produk: Kopi HS, Kopi Ose dan Kopi Bubuk bermerek.
- 2) Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan Kopi Ose Arabika sebesar Rp 2.450,00/kg Kopi GM, dengan rasio

- nilai tambah sebesar 25,52% dari nilai produk; serta keuntungan Rp 1.283,33/kg Kopi GM, dengan rasio keuntungan sebesar 13,37% dari nilai produk.
- 3) Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan Kopi Bubuk sebesar Rp 43.260,00/kg Kopi Ose, dengan rasio nilai tambah sebesar 36,05% dari nilai produk; serta keuntungan Rp 22.260,00/kg Kopi Ose, dengan rasio keuntungan sebesar 18,55% dari nilai produk.
 - 4) Peningkatan pendapatan yang diperoleh dari pengolahan 1 kg Kopi (GM) menjadi Kopi Bubuk adalah sebesar Rp 4.845,00. Rata-rata peningkatan pendapatan pengolahan kopi yang diperoleh petani dengan menjadi anggota UPH Mekarsari adalah sebesar Rp 436.050,00 per bulan.
 - 5) Produk Kopi Ose dan Kopi Bubuk UUP UPH Mekarsari sebagian (64%) terserap di pasar lokal Bali dan sebagian lagi (36%) diekspor melalui Koperasi MPIG Bali di Kintamani.

Saran

- 1) Kepada petani anggota Subak Mekarsari Desa Belok Sidan yang belum menjadi peserta UUP UPH Mekarsari disarankan untuk bergabung sehingga dapat meningkatkan nilai tambah kopi serta peningkatan pendapatan dari hasil panen kopi.
- 2) Agar pengolahan Kopi Bubuk Arabika lebih ditingkatkan serta lebih berupaya dalam hal mempromosikan dan memperluas jangkauan pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Standar Nasional Indonesia : SNI 01-2907-2008 Biji Kopi*. Badan Standardisasi Nasional.
- Bambang, S. 1994, *Analisis Laporan Keuangan*, LP3ES-Jakarta.
- Boediono, 1992, *Pengantar Ekonomi Makro*, BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Ciptadi, W dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hardjosuwito, B dan Hermansyah. 1985. *Biji Kopi Asal Buah Hijau Dinilai Dengan Sistem Nilai Cacat. MenaraPerkebunan* 1985 vol 53(3) : 96-100.
- Hayami, 1987 dalam Sudiyono, A. 2001. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Hubeis M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor . Bogor.
- Muchdarsyah Sinungan, 2003, *Produktivitas dan Pendapatan Masyarakat*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Najiyati, S dan Danarti. 2004. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Najiyati, S dan Danarti. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Poerwadarminta, 1986, *Kesejahteraan Dan Kemakmuran Kelima*, Bina Aksara, Jakarta.
- Siswoputranto, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Jakarta : Kanisius.

- Sivetz, M dan Foote, H.E. 1973. *Coffee Processing Technology Vol. I*. Westport Connecticut : AVI Publishing Company, Inc.
- Soekartawi, 1996, *Manajemen Usahatani*, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Wibowo. 1985. *Evaluasi Karakteristik Berbagai Jenis Biji Kopi Cacat dan Sifat Organoleptik Seduhannya*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yusianto dan Mulato, S. 2002. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi : Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan*. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.