
Analisis Nilai Tambah Kopi Arabika Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana di Desa Pelaga Kecamatan Petang Kabupaten Badung

NI LUH DIAH DIDIK PRYMA DEWI*, NI WAYAN PUTU ARTINI,
NI LUH MADE INDAH MURDYANI DEWI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana,
Jalan PB Sudirman Denpasar 80232
Email: *diahprymadewi@gmail.com
putuartini@unud.ac.id

Abstract

Added Value Analysis of Arabica Coffee of Sri Sedana Processing Business Unit, Pelaga Village, Petang District, Badung Regency

Coffee is one of plantation commodities that have high economic value, especially arabica coffee. The way to improve the quality of coffee production is through quality screening (processing from red logs to HS coffee, and HS coffee to OSE coffee). During the harvest season the production of arabica coffee fruit is abundant while the market demand is low, so the price of red coffee tends to decline. As such, many arabica coffee producers choose to process their coffee first. Sri Sedana Processing Business Unit is one of the coffee producers in Bali and the company does so to provide higher added value. The survey method is used to obtain primary data from five respondents of the company's administrator staff. Secondary data is obtained from trusted sources. Added value in one production cycle is calculated using the Hayami Method. Processing from red logs to HS coffee and from coffee to OSE coffee produces an added value of Rp 3.732,93 and Rp 24.107,93 per kilogram of raw material.

Keywords: *arabica coffee, value added, processing business unit*

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Budidaya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan varietas tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman, pengendalian hama dan gulma, pemupukan yang seimbang,

pemanenan, serta pengolahan kopi pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Rahardjo, 2012). Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar.

Produksi kopi tertinggi pada tahun 2013 sebesar 4.214,89 ton dan produksi kopi terendah di Provinsi Bali pada tahun 2014 sebesar 3.803,77 ton. (Disbun, 2016). Kabupaten Badung merupakan salah satu kabupaten yang memproduksi kopi arabika dengan total luas areal seluas 1.413 ha dengan jumlah produksi sebanyak 632,56 ton. Pada musim panen raya produksi buah kopi arabika berlimpah sedangkan permintaan pasar terbatas sehingga harga kopi gelondong merah cenderung menurun. Hal ini menyebabkan banyak produsen kopi arabika melakukan pengolahan terhadap kopinya dari gelondong merah menjadi kopi HS dan kopi OSE. Desa Pelaga, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung khususnya Banjar Kiadan yang memiliki Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana merupakan satu-satunya unit usaha pengolahan kopi yang mengolah kopi gelondongan merah menjadi kopi HS dan kopi OSE. Anggota Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana belum mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi arabika serta kendala-kendala yang dihadapi dalam produksi kopi arabika di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana. Oleh karena itu peneliti akan membantu anggota Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana untuk menghitung nilai tambah dari pengolahan kopi arabika.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: (1) Bagaimana nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah kopi gelondongan merah menjadi kopi HS dan kopi OSE dalam satu kali proses produksi di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana? (2) Apa saja kendala-kendala dalam memproduksi kopi HS dan kopi OSE di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis: (1) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah kopi gelondongan merah menjadi kopi HS dan kopi OSE dalam satu kali proses produksi di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana (2) Kendala-kendala dalam memproduksi kopi HS dan kopi OSE di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana.

2. Metode penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana, Desa Pelaga, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung. Pemilihan lokasi penelitian ditentukan dengan metode *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2014), metode *purposive* yaitu suatu metode penentuan daerah penelitian yang sebelumnya ditentukan atas pertimbangan tertentu. Adapun pertimbangan memilih lokasi tersebut

antara lain: (1) Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana merupakan salah satu unit usaha pengolahan kopi arabika di Desa Pelaga, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung yang mengolah kopi gelondong merah menjadi kopi HS dan kopi OSE. (2) Belum pernah dilakukan penelitian dengan menggunakan analisis nilai tambah kopi di Desa Pelaga, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung.

2.2 Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang dapat dihitung dan dalam bentuk angka-angka dengan satuan tertentu (Ulfiarahmi, 2011). Data tersebut antara lain: harga beli dan jumlah bahan baku, harga jual, dan jumlah produksi dalam bentuk kopi gelondongan, HS dan OSE, jumlah dan upah tenaga kerja, harga beli dan jumlah input lain. Data kualitatif adalah data yang tidak dalam bentuk angka tetapi merupakan uraian maupun penjelasan yang tidak dapat dihitung (Wirartha, 2006), data kualitatif ini seperti data yang berwujud pertanyaan atau berupa kata-kata, seperti proses pengolahan kopi gelondongan menjadi kopi HS dan kopi OSE serta kendala-kendala pengolahan yang dihadapi. Proses pengolahan kopi yang digunakan adalah olah basah. Ciptadi dan Nasution (1985) menyatakan bahwa untuk pengolahan basah, buah kopi yang sudah dipetik selanjutnya dimasukan kedalam pulper untuk melepaskan kulit buahnya. Dari mesin pulper buah yang sudah terlepas kulitnya kemudian dibiarkan ke bak dan direndam selama beberapa hari untuk fermentasi. Setelah direndam buah kopi lalu dicuci bersih dan akhirnya dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan dijemur dipanas matahari atau dengan menggunakan mesin pengering. Kemudian dimasukan ke mesin huller atau ditumbuk untuk menghilangkan kulit tanduknya, akhirnya dilakukan sortasi. Perbedaan mengenai cara pengolahan kopi yang dilakukan oleh petani (tradisional) dan yang dilakukan oleh perkebunan (modern) menyebabkan terjadinya perbedaan mutu kopi yang dihasilkan.

2.3 Pengumpulan data

Pengumpulan data pada penelitian ini dengan observasi, wawancara, studi kepustakaan, dokumentasi. Observasi yaitu suatu cara untuk memperoleh data dengan mengadakan pengamatan langsung ke objek penelitian. Dari observasi tersebut dapat diperoleh gambaran yang jelas dan mengetahui keadaan yang sebenarnya sistematis terhadap objek penelitian. wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada responden dengan alat bantu berupa kuisisioner (daftar pertanyaan yang telah disiapkan) dan sumber informasi lainnya sebagai informasi pendukung. Studi kepustakaan yaitu pengumpulan data sekunder yang dimaksudkan untuk mengambil informasi yang ada kaitannya dengan penelitian atau hasil survey pada berbagai bahan yang telah dipublikasikan. Dokumentasi yaitu pengambilan gambar-gambar di lokasi penelitian.

2.4 Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi adalah kumpulan individu dengan kualitas dan ciri-ciri yang telah ditetapkan (Antara, 2010 dalam Januarta 2012). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengurus dan anggota di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana Desa Pelaga, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung yaitu sebanyak lima orang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan Informan kunci yaitu ketua Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana yang dirasa lebih mengetahui pengolahan kopi arabika di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana.

2.5 Variabel dan Pengukuran

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah indikator output, input bahan baku, input tenaga kerja, faktor konversi, koefisien tenaga kerja, harga output, tingkat upah, harga bahan baku, sumbangan input lain, nilai output, nilai tambah, rasio nilai tambah, imbalan tenaga kerja, dan presentase kontribusi tenaga kerja dengan parameter jumlah.

2.6 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif dan kualitatif. Metode analisis kuantitatif menggunakan metode analisis Nilai Tambah. Nilai tambah pada proses pengolahan suatu komoditas dapat didefinisikan sebagai selisih antara harga produk dengan harga biaya bahan baku dan input lainnya. sumber-sumber dari nilai tambah tersebut adalah dari pemanfaatan faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia, dan manajemen (Hayami, *et al.*, 1987).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Nilai Tambah Kopi HS

Dalam menganalisis nilai tambah Kopi HS, diperlukan upah tenaga kerja dan biaya sumbangan input lain. Penjelasan masing-masing tersebut akan dijelaskan sebagai berikut.

1. Upah Tenaga Kerja

Jumlah HOK dari gelondong merah menjadi HS dibutuhkan 13,75 HOK. Tetapi perhitungan HOK kopi HS yang akan dijual adalah 11 HOK dengan biaya upah tenaga kerja Rp 550.000,00 sedangkan sisanya sebesar 2,75 HOK dengan biaya tenaga kerja sebesar RP 137,500 akan diperhitungkan untuk upah kopi OSE.

2. Biaya Sumbangan Input Lain

Pada tahap produksi Kopi HS memerlukan bahan baku gelondongan merah sebanyak 1.500 kg. Produksi kopi HS memerlukan air yang cukup banyak karena selain melakukan perambangan juga dilakukan proses pencucian hingga bersih setelah kopi HS di fermentasi. Input solar digunakan untuk menggerakkan mesin pulper yang menggiling 1.500 kg bahan baku gelondong merah. Listrik digunakan

sebagai penerangan. Pengemasan kopi HS menggunakan karung sebanyak empat buah, dimana masing-masing karung berisi 45 kg kopi HS.

Tabel 1.

Perhitungan Analisis Nilai Tambah Pengolah Kopi Arabika di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana

No	Variabel	Notasi	Kopi HS
OUTPUT, INPUT, HARGA			
1	Output (kg/proses)	a	345
2	Input bahan baku (kg/proses)	b	1.500
3	Input tenaga kerja (HOK/proses)	c	9,17
4	Faktor konversi output	$a/b = m$	0,23
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$c/b = n$	0,01
6	Harga output (Rp/kg)	d	58.000
7	Tingkat upah (Rp/HOK)	e	50.000
8	Harga input (Rp/kg bahan baku)	f	9.500
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku) **	g	107,07
NILAI OUTPUT, NILAI TAMBAH, KEUNTUNGAN			
10	Nilai output (Rp/kg bahan baku)	$m \times d = k$	13.340,0
11	a. Nilai tambah (Rp/kg bahan baku)	$k - f - g = l$	3.732,93
	b. Rasio nilai tambah (%)	$l/k \times 100\% = h\%$	27,98
12	a. Imbalan tenaga kerja	$n \times e = q$	305,57
	b. Presentase kontribusi tenaga kerja (%)	$q/l \times 100\% = r\%$	8,19
13	a. Keuntungan pengolah *	$\Pi = l - q$	3.427,36
	b. Tingkat keuntungan	$\Pi/k \times 100\% = u\%$	25,69

Pada tabel 1, terlihat bahwa besarnya nilai tambah pada kopi HS adalah sebesar Rp 3.732,93. Keuntungan pengolah untuk kopi HS adalah sebesar Rp 3.427,36. Dalam penelitian ini, total hari kerja untuk memproduksi kopi HS adalah satu kali proses/produksi. Untuk satu kali proses produksi membutuhkan lima orang tenaga kerja. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian jumlah total hari kerja untuk satu kali proses produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh 0,01. Upah rata-rata tenaga kerja didasarkan upah harian langsung yang diterima masing-masing tenaga kerja yang terlibat langsung dalam kegiatan pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi HS. Upah yang diterima tenaga kerja untuk pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi HS adalah Rp 50.000,00 per hari/orang. Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana menjual kopi HS seharga Rp 58.000,00/kg.

3.2 Analisis Nilai Tambah pada Kopi OSE

Dalam menganalisis nilai tambah Kopi OSE, diperlukan upah tenaga kerja dan biaya sumbangan input lain. Penjelasan masing-masing tersebut akan dijelaskan sebagai berikut.

1. Upah Tenaga Kerja

Jumlah HOK dari gelondong merah menjadi OSE dibutuhkan 2,75 HOK diperoleh dari sisa perhitungan HOK 20% kopi HS dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp 137,500 akan diperhitungkan untuk upah kopi OSE.

2. Biaya Sumbangan Input Lain

Pada tahap produksi Kopi OSE yang akan dijual 270 kg memerlukan bahan baku kopi HS sebanyak 345 kg. Produksi kopi OSE memerlukan solar untuk menggerakkan mesin *hulling* yang menggiling 345kg kopi HS.

Tabel 2.

Analisis Nilai Tambah pada Kopi OSE di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana

No	Variabel	Notasi	Kopi OSE
OUTPUT, INPUT, HARGA			
1	Output (kg/proses)	a	270,00
2	Input bahan baku (kg/proses)	b	345
3	Input tenaga kerja (HOK/proses)	c	6,7079
4	Faktor konversi output	$a/b = m$	0,7826
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$c/b = n$	0,0194
6	Harga output (Rp/kg)	d	105.000
7	Tingkat upah (Rp/HOK)	e	50.000
8	Harga input (Rp/kg bahan baku)	f	58.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku) **	g	65,92
NILAI OUTPUT, NILAI TAMBAH, KEUNTUNGAN			
10	Nilai output (Rp/kg bahan baku)	$m \times d = k$	82.173,91
11	a. Nilai tambah (Rp/kg bahan baku)	$k - f - g = l$	24.107,99
	b. Rasio nilai tambah (%)	$l/k \times 100\% = h\%$	29,34
12	a. Imbalan tenaga kerja	$n \times e = q$	972,16
	b. Presentase kontribusi tenaga kerja (%)	$q/l \times 100\% = r\%$	4,03
13	a. Keuntungan pengolah ***	$\Pi = l - q$	1513.61
	b. Tingkat keuntungan	$\Pi/k \times 100\% = u\%$	28,15

Pada tabel 2, terlihat bahwa bahwa besarnya nilai tambah pada kopi OSE adalah sebesar Rp 24.170,99. Keuntungan pengolah untuk kopi OSE adalah sebesar Rp 23.135,84. Jadi keuntungan kopi OSE mendapatkan nilai tambah lebih tinggi dibandingkan dengan pengolahan kopi HS. Hal ini disebabkan karena, semakin ke hilir suatu produksi, maka semakin tinggi keuntungan yang diperoleh. Besar koefisien tenaga kerja dalam pengolahan kopi OSE yaitu 0,0194 yang berarti untuk mengolah satu kilogram bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,0194.

Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana menjual kopi OSE dengan harga Rp 105.000,00. Upah rata-rata tenaga kerja didasarkan upah harian yang diterima masing-masing tenaga kerja yang terlibat langsung yaitu sebesar Rp 50.000,00 per hari/orang.

Besar nilai produk/output kopi OSE yaitu Rp 82.173,91 per kg, yang menunjukkan bahwa setiap pengolahan satu kilogram kopi OSE akan menghasilkan Rp 82.173,91/kg bahan baku. Nilai tambah pada kopi OSE diperoleh sebesar Rp 24.107,99/kg bahan baku. Selanjutnya rasio nilai tambah merupakan perkembangan nilai tambah dengan nilai produk/output yaitu sebesar 29,34% yang berarti dalam pengolahan kopi gelondongan merah menjadi kopi OSE adalah sebesar 29,34%.

Pendapatan tenaga kerja yang diberikan dari setiap kilogram bahan baku kopi gelondongan yang diolah menjadi kopi OSE adalah sebesar Rp 6,7079 dengan bagian tenaga kerja dalam pengolahan kopi OSE 4,03%. Persentase ini diperoleh dari bagian tenaga kerja dibagi dengan nilai tambah. Analisis selanjutnya menunjukkan keuntungan yang diterima untuk satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 23.135,84 dengan tingkat keuntungan sebesar 28,15% dari nilai tambah.

3.3 Perbandingan Nilai Tambah pada Produk Pengolahan Kopi Arabika

Tabel 3.

Perbandingan Nilai Tambah pada Produk Pengolahan Kopi Arabika

No	Variabel	Notasi	Kopi HS	Kopi OSE
OUTPUT, INPUT, HARGA				
1	Output (kg/proses)	a	345,00	270,00
2	Input bahan baku (kg/proses)	b	1500,00	345,00
3	Input tenaga kerja (HOK/proses)	c	9,17	6,7079
4	Faktor konversi output	$a/b = m$	0,23	0,7826
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$c/b = n$	0,01	0,0194
6	Harga output (Rp/kg)	d	58.000,00	105.000,00
7	Tingkat upah (Rp/HOK)	e	50.000,00	50.000,00
8	Harga input (Rp/kg bahan baku)	f	9.500,00	58.000,00
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku) **	g	107,07	65,92
NILAI OUTPUT, NILAI TAMBAH, KEUNTUNGAN				
10	Nilai output (Rp/kg bahan baku)	$m \times d = k$	13.340,00	182.173,91
11	a. Nilai tambah (Rp/kg bahan baku)	$k - f - g = l$	3.732,93	24.107,99
	b. Rasio nilai tambah (%)	$l/k \times 100\% = h\%$	27,98	29,34
12	a. Imbalan tenaga kerja	$n \times e = q$	305,57	972,16
	b. Presentase kontribusi tenaga kerja (%)	$q/l \times 100\% = r\%$	8,19	4,03
13	a. Keuntungan pengolah ***	$\Pi = l - q$	3.427,36	23.135,84
	b. Tingkat keuntungan	$\Pi/k \times 100\% =$	25,69	28,15

Berdasarkan analisis nilai tambah pada tabel diatas diketahui bahwa nilai tambah kopi OSE paling tinggi yaitu Rp 24.107,99 per kg dibandingkan dengan kopi HS sebesar Rp 3.732,93. Hal ini terjadi karena sumbangan input lain pada kopi OSE lebih kecil dari Kopi HS sehingga mempengaruhi besar nilai tambah. Perbandingan Nilai Tambah pada Produk Olahan Kopi di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana per Proses Produksi. Analisis lebih lanjut pada Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana menunjukkan keuntungan tertinggi diperoleh pada pengolahan kopi OSE yaitu sebesar Rp 23.135,84 dengan tingkat keuntungan sebesar 28,15%. Jumlah ini cukup besar dibandingkan olahan kopi HS yaitu sebesar Rp 3.427,36 dengan tingkat keuntungan sebesar 25,69%.

Menurut kriteria pengujian Hubeis (1997), rasio nilai tambah dikatakan rendah apabila memiliki persentase dibawah <15% ; sedang apabila memiliki persentase antara 15%-40%; dan tinggi apabila memiliki persentase diatas >40%. Berdasarkan kriteria tersebut, maka dapat diperoleh hasil bahwa nilai tambah kopi arabika pada UUP Sri Sedana tergolong pada rasio nilai tambah sedang. Hal ini dikarenakan rasio nilai tambah pada Kopi HS hanya 27,98 dan pada Kopi OSe 29,34. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh (Priantara dkk, 2016) yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah pada Kopi HS, Ose, dan Bubuk tergolong kategori tinggi. Hal ini disebabkan karena Kopi Arabika yang diteliti merupakan Kopi Kintamani Bangli yang memang lebih dominan produksinya dibandingkan Kopi di Kabupaten Badung.

3.4 Kendala-kendala dalam produksi kopi arabika di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana.

1. Kekurangan air untuk pencucian/perambangan

Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana terkadang masih kekurangan air untuk pencucian dan perambangan apabila terdapat permintaan yang tinggi, hal tersebut dikarenakan sumber air digunakan dibagi-bagi untuk kegiatan lainnya, bukan hanya untuk kegiatan produksi di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana

2. Kurangnya modal produksi

Kurangnya atau terbatasnya modal produksi pada Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana masih terbatas sehingga masih tergolong tradisional dilihat dari pemisahan kopi merah atau sortasi yang masih menggunakan tenaga kerja, sehingga belum mendapatkan hasil yang maksimal.

3. Terbatasnya tempat produksi

Minimnya tempat produksi atau penyimpanan bahan baku menjadi salah satu kendala dalam proses produksi di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana. Apabila bahan baku yang digunakan banyak maka dalam proses pengeringan memerlukan tempat yang luas sehingga bahan baku menjadi tidak rusak. Hal

tersebut dikarenakan proses pengeringan masih mengandalkan cuaca yang kadang tidak menentu.

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan hasil analisis yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut nilai tambah dari proses pengolahan Kopi Arabika dalam satu kali proses produksi untuk Kopi HS Rp 3.732,93 dan Kopi OSE Rp 24.107,99 sedangkan untuk keuntungan pengolah Kopi HS Rp 25,69 dan Kopi OSE Rp 28,15. Kendala memproduksi kopi HS dan kopi OSE di Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana antara lain kurangnya ketersediaan air pada Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana yang disebabkan oleh sumber air yang dibunakan masih dibagi-bagi untuk kegiatan lainnya, kurangnya modal produksi sehingga teknologi yang digunakan masih terbatas serta terbatasnya tempat produksi atau penyimpanan bahan baku saat pengeringan.

4.2 Saran

Berdasarkan penelitian dan hasil analisis usaha pengolahan kopi arabika, maka saran yang diberikan adalah sebagai berikut Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana diharapkan lebih banyak melakukan pelatihan untuk meningkatkan pengolahan pasca panennya serta menambah mesin-mesin produksi yang modern. Selain itu menambah sumber air untuk memperlancar proses produksi. Pihak Unit Usaha Pengolahan (UUP) Sri Sedana pada pengolahannya agar mencari sumber air alternatif yang digunakan fokus pada usaha produksi kopi serta mencari bantuan modal dari pemerintah untuk meningkatkan usaha produksi sehingga dapat menyewa tempat penyimpanan bahan baku untuk proses pengeringan.

5. Ucapan Terima Kasih

Penelitian ini tidak mungkin terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada Bapak I Nyoman Sri Dana selaku Ketua UUP Sri Sedana yang bersedia memberikan informasi kepada penulis untuk melakukan penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Ciptadi dan MZ Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi* . Agro Industri Press: Bogor.
- Dinas Perkebunan. 2016. *Produksi Kopi Arabika dan Luas Areal*. Provinsi Bali.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*. A Perspective from a Sunda Village. Bogor: The CPGRT Centre.
- Hubeis, M. 1997. *Menuju Industri Kecil di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Januarta, IG. 2012. Optimasi Sistem Usahatani Campuran pada Kelompok Tani Catur Amerta Sari di Desa Sebudi, Kecamatan Selat, Kabupaten Karangasem. Skripsi. Universitas Udayana
- Priantara,IGDY, Mulyani,S, dan Satriawan,IK.2016. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamani Bangli. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. ISSN: 2503-488X, Vol. 4. No. 4. Desember 2016 (33-42)
- Rahardjo, Pudji. 2012. Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Pendekatan Komunikatif, Kualitatif dan R&D. Bandung. Alfabeta.
- Ulfiahmi, 2011. Teknik Pengumpulan Data. Diunduh pada [http://tepenr06.wordpress.com/2011/10/30/teknik-pengumpulan -data/](http://tepenr06.wordpress.com/2011/10/30/teknik-pengumpulan-data/), pada tanggal 19 Agustus 2014
- Wirartha. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.