

***ANALYSIS OF ADDED VALUE OF ROBUSTA COFFEE PROCESSING
AGROINDUSTRY (CASE STUDY: KELIO COFFEE IN BANDUNG BATU VILLAGE,
KABAWETAN DISTRICT, KEPAHANG REGENCY)***

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA
(STUDI KASUS: *KELIO COFFEE* DI DESA BANDUNG BATU KECAMATAN
KABAWETAN KABUPATEN KEPAHANG)**

Rakha Satya Idsan^{1*}, Odi Andanu²

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Palangka Raya
Jl. Hitu Putih Km 7 Tjilik Riwut, Kec. Jekan Raya Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia

²Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya,
Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kec. Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia

Diterima 27 Maret 2025 / Disetujui 21 Juni 2025

ABSTRACT

Indonesia is among the top five coffee-producing countries in the world, making coffee a strategic commodity that has the potential to be developed in terms of cultivation, processing technology, and diversification of value-added products to support economic growth. This study aims to analyze production costs, revenues, income, and added value in the Kelio Coffee agro-industry in Bandung Batu Village, Kabawetan District, Kepahiang Regency. With a case study approach and purposive sampling method, Kelio Coffee was chosen because it processes robusta coffee certified by Geographical Indication (IG). The analysis was carried out descriptively and quantitatively using the Hayami Method. The results show that Kelio Coffee produces five products with a high added value ratio: original ground coffee (80.44%), premium ground coffee (88.70%), original green beans (47.21%), premium green beans (69.48%), and roasted beans (85.45%).

Keywords: *Agroindustry, robusta coffee, value added, hayami*

ABSTRAK

Indonesia termasuk dalam lima besar negara penghasil kopi dunia, menjadikan kopi sebagai komoditas strategis yang berpotensi dikembangkan dari sisi budidaya, teknologi pengolahan, hingga diversifikasi produk bernilai tambah untuk mendukung pertumbuhan ekonomi. Penelitian ini bertujuan menganalisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah pada agroindustri Kelio Coffee di Desa Bandung Batu Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang. Dengan pendekatan studi kasus dan metode *purposive sampling*, Kelio Coffee dipilih karena mengolah kopi robusta bersertifikasi Indikasi Geografis (IG). Analisis dilakukan secara deskriptif kuantitatif menggunakan Metode Hayami. Hasil menunjukkan bahwa Kelio Coffee menghasilkan lima produk dengan rasio nilai tambah yang tinggi: kopi bubuk asalan (80,44 %), kopi bubuk premium (88,70 %), *green bean* asalan (47,21 %), *green bean* premium (69,48 %), dan *roasted bean* (85,45 %).

Kata Kunci: Agroindustri, kopi robusta, nilai tambah, hayami

* Koresponden Penulis:

Email : rakhaidсан@gmail.com

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu dari lima produsen kopi terbesar di dunia, sehingga memiliki peluang besar untuk mengembangkan kopi sebagai komoditas unggulan. Pengembangan ini dapat dilakukan melalui optimalisasi budidaya, penerapan teknologi pengolahan mutakhir, perluasan jaringan perdagangan, serta inovasi produk bernilai tambah, yang secara keseluruhan dapat mendukung pertumbuhan ekonomi nasional dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Pernyataan ini diperkuat oleh Rahardjo (2012), yang menyebutkan bahwa Indonesia adalah produsen kopi terbesar di Asia dan komoditas ini berkontribusi signifikan terhadap devisa negara serta mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar.

Ekspor kopi Indonesia selama tahun 2013 hingga 2022 menunjukkan fluktuasi, dengan volume antara 279,96 hingga 534,02 ribu ton, dan nilai ekspor berkisar dari US\$ 815,93 juta hingga US\$ 1.197,74 juta. Pada 2022, volume ekspor meningkat sebesar 12,99 % dibanding tahun sebelumnya, dari 387,26 ribu ton menjadi 437,56 ribu ton. Nilai ekspor juga mengalami peningkatan sebesar 33,76% dari US\$ 858,56 juta menjadi US\$ 1.148,48 juta (BPS Indonesia, 2023). Meskipun kontribusi sektor kopi terbilang besar, dampaknya terhadap kesejahteraan petani dan ketersediaan biji kopi berkualitas bagi agroindustri masih belum optimal, sehingga berpotensi mengganggu kelancaran rantai pasok.

Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu, dikenal sebagai sentra penghasil kopi robusta yang memiliki ciri khas dan telah memperoleh Indikasi Geografis (IG). Kecamatan Kabawetan menjadi daerah utama dalam pengembangan kopi robusta. Produksi kopi robusta di Kepahiang selama tiga tahun terakhir tercatat sebesar 19.970 ton pada 2021, 20.628 ton pada 2022, dan menurun menjadi 15.878 ton di tahun 2023 (BPS Bengkulu, 2024).

Kelio Coffee merupakan salah satu agroindustri rumah tangga yang mengolah kopi robusta di Desa Bandung Batu. Usaha ini mengedepankan cita rasa khas dengan dukungan lingkungan yang sesuai, menghasilkan kopi spesialti yang diminati pasar. Produk Kelio Coffee, meliputi kopi bubuk, *green bean*, dan *roasted bean*, telah dipasarkan di Kota Bengkulu hingga luar provinsi. Keberagaman produk dan peningkatan permintaan mendorong pentingnya analisis nilai tambah sebagai dasar pengambilan keputusan strategis bagi keberlanjutan usaha.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi rasio nilai tambah dari setiap produk kopi yang dihasilkan oleh Kelio Coffee, guna menilai tingkat keuntungan serta potensi pengembangan usaha.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kelio Coffee, sebuah industri rumahan (*home industry*) yang bergerak di bidang pengolahan kopi robusta dan berlokasi di Desa Bandung Batu Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa Kelio Coffee merupakan pelaku usaha kopi robusta di wilayah tersebut yang telah memperoleh Sertifikasi Indikasi Geografis (IG), sehingga memiliki prospek pengembangan yang tinggi. Selain itu, pemilihan Kelio Coffee juga didasarkan pada pendekatan studi kasus untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dari subjek yang relevan dan berpengalaman langsung dalam proses produksi, serta dinilai representatif dalam mencerminkan aktivitas usaha pengolahan kopi skala UMKM. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner dan wawancara semi-terstruktur guna memperoleh informasi yang menyeluruh. Instrumen kuesioner yang digunakan terdiri atas pertanyaan terbuka dan tertutup, yang

mencakup informasi terkait biaya, input produksi, penerimaan, serta proses pengolahan kopi robusta.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini mencakup alat tulis, buku catatan, kamera untuk keperluan dokumentasi, alat perekam suara, kuesioner sebagai instrumen pengumpulan data, serta perangkat lunak *Microsoft Excel* yang digunakan untuk pengolahan data. Adapun bahan penelitian terdiri dari data primer yang dikumpulkan secara langsung dari responden, mencakup informasi mengenai produk kopi yang dihasilkan, proses produksi dan operasional, harga jual, keuntungan, serta strategi pemasaran. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi literatur dan dari instansi yang relevan, seperti Dinas Pertanian Kabupaten Kepahiang, Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kecamatan Kabawetan, Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Kepahiang, dan sumber lainnya.

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis deskriptif kuantitatif dengan melakukan perhitungan terhadap total biaya produksi (*total cost*), total penerimaan (*total revenue*), pendapatan, serta nilai tambah. Penghitungan nilai tambah dilakukan menggunakan metode Hayami, yang dirumuskan oleh Hayami *et al.* (1987) dan dikutip dalam Marimin dan Magfiroh (2010). Metode ini bertujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan kopi robusta oleh Kelio Coffee.

Metode Analisis Data

Total Biaya Produksi (*Total Cost*)

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk uang yang telah atau mungkin akan dikeluarkan untuk tujuan tertentu (Widilestariningtyas, 2012). Biaya produksi mengacu pada total nilai ekonomi dari seluruh pengorbanan yang diperlukan dan dapat diukur atau diperkirakan untuk menghasilkan suatu produk. Keberhasilan suatu usaha diukur dari kemampuannya untuk menghasilkan pendapatan yang cukup guna menutupi semua biaya yang dikeluarkan, setidaknya menjaga kondisi usaha tetap lebih baik dari sebelumnya. Secara matematis, rumus total biaya adalah sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Biaya (*Total Cost*) (Rp/Tahun)

TFC : Total Biaya Tetap (*Fixed Cost*) (Rp/Tahun)

TVC : Total Biaya Variabel (*Variable Cost*) (Rp/Tahun)

Penerimaan (*Total Revenue*)

Penerimaan adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk (Sundari, 2011). Penerimaan juga bisa diartikan sebagai pendapatan kotor yang diperoleh usaha setiap berproduksi. Rumus matematis untuk menghitung penerimaan adalah sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR : Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp/kg/Tahun)

Q : Jumlah Produk yang dihasilkan (kg/Tahun)

P : Harga Produk (Rp/kg)

Pendapatan

Pendapatan atau laba dapat diperoleh dengan mengurangkan total biaya yang mencakup biaya variabel dan biaya tetap dari total penerimaan. Pendapatan adalah hasil akhir antara penerimaan keseluruhan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan (Soekartawi, 2016). Secara matematis, rumus untuk menghitung pendapatan bersih adalah sebagai berikut:

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd : Pendapatan (Rp/kg/Tahun)

TR : Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp/kg/Tahun)

TC : Total Biaya (*Total Cost*) (Rp/Tahun)

Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

Nilai tambah merujuk pada perbedaan antara nilai suatu komoditas setelah melalui proses atau perlakuan tertentu dengan nilai pengorbanan atau input yang dikeluarkan selama proses produksi. Konsep nilai tambah ini tidak terbatas pada kegiatan pengolahan saja, melainkan juga dapat diterapkan dalam berbagai bidang lainnya. Selain itu, nilai tambah dapat digunakan untuk memperkirakan besarnya produksi serta kompensasi atas penggunaan faktor-faktor produksi. Adapun sumber nilai tambah berasal dari kontribusi berbagai faktor, seperti tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan kemampuan manajerial (Hayami *et al.*, 1987 dalam Marimin dan Magfiroh, 2010). Berikut ini adalah formulasi analisis perhitungan nilai tambah (*value added*) pada struktur ekonomi produksi industri pengolahan dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Struktur Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*) Metode Hayami

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami			
Variabel	No.	Sub Variabel	Keterangan
Output, Input, dan Harga	1	Output (kg)	1
	2	Input Bahan Baku (kg)	2
	3	Input Tenaga Kerja (HOK)	3
	4	Faktor Konversi	4 = 1 : 2
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	5 = 3 : 2
	6	Harga Output (Rp/kg)	6
	7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	8
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	9
	10	Nilai Output (Rp/kg)	10 = 4 x 6
	11	A. Nilai Tambah (Rp/kg)	11a = 10 - 8 - 9
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	11b = 11a / 10 x 100
	12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/jam)	12a = 5 x 7
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	12b = 12a / 11a x 100
	13	A. Keuntungan (Rp/kg)	13a = 11a - 12a
B. Tingkat Keuntungan (%)		13b = 13a / 10 x 100	
14	Marjin (Rp/kg)	14 = 10 - 8	
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	A.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	14a = 12a / 14 x 100
		Sumbangan Input Lain (%)	14b = 9 / 14 x 100
		Keuntungan Perusahaan (%)	14c = 13a / 14 x 100

Sumber : Hayami et al., (1987) dalam Marimin dan Magfiroh (2010)

Menurut Hubeis (1997) dalam Murbaningtyas (2020), kriteria indikator rasio nilai tambah adalah sebagai berikut: rasio nilai tambah kurang dari 15% menunjukkan nilai tambah yang rendah, rasio nilai tambah antara 15% - 40% menunjukkan nilai tambah yang sedang, dan rasio nilai tambah lebih dari 40% menunjukkan nilai tambah yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelio Coffee adalah usaha pengolahan kopi robusta yang memproduksi berbagai produk kopi untuk pasar regional maupun luar provinsi. Berlokasi di Desa Bandung Batu Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang dan usaha ini telah beroperasi selama 9 tahun. Produk yang dihasilkan meliputi biji kopi *green bean*, *roasted bean* dan kopi bubuk dengan dua tingkat kualitas yaitu asalan dan premium.

Total Biaya (*Total Cost*) Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

Pada penelitian ini, biaya mencakup semua pengeluaran yang terjadi selama satu periode produksi, yaitu satu tahun. Data mengenai total biaya produksi untuk usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Total Biaya (*Total Cost*) Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah Fisik	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Biaya Variabel			
	a. Kopi Bubuk Asalan			
	Cherry	700 kg/Thn	5.000	3.500.000
	Plastik Kemasan	1.000 buah	1.100	1.100.000
	Label Kemasan	1000 lembar	500	500.000
	Jumlah			5.100.000
	b. Kopi Bubuk Premium			
	Cherry	400 kg/Thn	5.000	2.000.000
	Plastik Kemasan	600 buah	1.100	660.000
	Label Kemasan	600 lembar	500	300.000
	Jumlah			2.960.000
	c. Green Bean Asalan			
	Cherry	4.200 kg/Thn	5.000	21.000.000
	Karung 100 kg	20 buah	4.000	80.000
	Tali	2 gulung	15.000	30.000
	Jumlah			21.110.000
	d. Green Bean Premium			
	Cherry	2.200 kg/Thn	5.000	11.000.000
	Karung 50 kg	20 buah	2.000	40.000
	Tali	2 gulung	15.000	30.000
	Jumlah			11.070.000
	f. Roasted Bean			
	Cherry	280 kg/Thn	5.000	1.400.000
	Plastik Kemasan	100 buah	4.000	400.000
	Label Kemasan	100 lembar	500	50.000
	Jumlah			1.850.000
	Biaya Tenaga Kerja (HOK)	231,43	100.000	23.142.857,14
	Biaya Transportasi (Bensin)	150 liter/Thn	7500	1.125.000
	Total Biaya Variabel			66.357.857,14

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah Fisik	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
2	Biaya Tetap			
	NPA			9.757.125
	Listrik			2.400.000
	Pajak Bangunan	0,0073 ha		180.000
	Total Biaya Tetap			12.337.125
	Total Biaya Keseluruhan			78.694.982,14

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp. 66.357.857,14 per tahun dan biaya tetap sebesar Rp. 12.337.125 per tahun, sehingga total biaya keseluruhan mencapai Rp. 78.694.982,14 per tahun.

Produksi dan Penerimaan (*Total Revenue*) Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

Penerimaan atau yang sering disebut pendapatan kotor adalah hasil perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual produk yang dihasilkan. Dalam sektor pertanian, penerimaan merujuk pada total nilai produksi yang dinyatakan dalam bentuk uang tunai sebelum dikurangi dengan biaya pengeluaran selama kegiatan usaha (Dennis, 2017). Data terkait produksi dan penerimaan dari usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. Penerimaan (*Total Revenue*) Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

No.	Jenis Produk	Jumlah Produksi (kg/Thn)	Harga Produk (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp/kg/Thn)
1	Kopi Bubuk Asalan	201,6	50.000	10.080.000
2	Kopi Bubuk Premium	129,6	100.000	12.960.000
3	<i>Green Bean</i> Asalan	2.016	20.000	40.320.000
4	<i>Green Bean</i> Premium	1.056	35.000	36.960.000
5	<i>Roasted Bean</i>	107,52	80.000	8.601.600
	Total Penerimaan	3.510,72		108.921.600

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel 3 menunjukkan bahwa total penerimaan usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dari produk yang dihasilkan dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 108.921.600 per kilogram per tahun. Rincian penerimaan terdiri dari kopi bubuk asalan sebesar Rp. 10.080.000 per kilogram per tahun, kopi bubuk premium sebesar Rp. 12.960.000 per kilogram per tahun, *green bean* asalan sebesar Rp. 40.320.000 per kilogram per tahun, *green bean* premium sebesar Rp. 36.960.000 per kilogram per tahun, dan *roasted bean* sebesar Rp. 8.601.600 per kilogram per tahun.

Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

Pendapatan atau laba dihitung dengan mengurangi biaya keseluruhan yang mencakup biaya variabel dan biaya tetap dari penerimaan. Informasi mengenai pendapatan dari usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini.

Tabel 4 menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee mendapatkan total penerimaan dari produk yang dihasilkan sebesar Rp. 108.921.600 per kilogram per tahun. Total biaya produksi sebesar Rp. 78.694.982,14 per tahun, sehingga pendapatan yang diperoleh adalah Rp. 30.226.617,86 per kilogram per tahun.

Tabel 4. Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

No.	Variabel	Nilai
1	Penerimaan (Rp/kg/Thn)	108.921.600
2	Total Biaya (Rp/Thn)	78.694.982,14
Pendapatan (Rp/kg/Thn)		30.226.617,86

Sumber : Data Diolah, 2024

Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Kelio Coffee

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk yang dihasilkan dari penambahan input pada produk tersebut. Input tambahan ini bisa berupa perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan lokasi (*place utility*), atau penyimpanan waktu (*time utility*) (Hayami, 1987 dalam Marimin dan Magfiroh, 2010).

Analisis perhitungan nilai tambah untuk produk kopi yang dihasilkan oleh usaha Kelio Coffee dilakukan dalam satuan tahunan. Hasil perhitungan menunjukkan nilai tambah per kilogram serta rasio nilai tambah dalam bentuk persentase. Data mengenai hasil perhitungan nilai tambah dari usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dapat dilihat pada Tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelio Coffee

Variabel	No.	Sub Variabel	Kopi Bubuk Asalan	Kopi Bubuk Premium	Green Bean Asalan	Green Bean Premium	Roasted Bean
Output, Input, dan Harga	1	Output (kg)	201,60	129,60	2.016,00	1.056,00	107,52
	2	Input Bahan Baku (kg)	268,80	172,80	4.200,00	2.200,00	134,40
	3	Input Tenaga Kerja (HOK)	54,86	54,86	61,71	61,71	54,86
	4	Faktor Konversi	0,75	0,75	0,48	0,48	0,80
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	0,20	0,32	0,01	0,03	0,41
	6	Harga Output (Rp/kg)	50.000,00	100.000,00	20.000,00	35.000,00	80.000,00
	7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	2.334,78	3.477,56	67,32	128,15	4.313,04
	10	Nilai Output (Rp/kg)	37.500,00	75.000,00	9.600,00	16.800,00	64.000,00
	11	A. Nilai Tambah (Rp/kg)	30.165,22	66.522,44	4.532,68	11.671,86	54.686,97
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	80,44	88,70	47,22	69,48	85,45
12	A. Pendapatan Tenaga Kerja	20.408,11	31.745,95	1.469,38	2.805,18	40.816,22	

Variabel	No.	Sub Variabel	Kopi Bubuk Asalan	Kopi Bubuk Premium	Green Bean Asalan	Green Bean Premium	Roasted Bean
		(Rp/Jam)					
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	67,65	47,72	32,42	24,03	74,64
	13	A. Keuntungan (Rp/kg)	9.757,11	34.776,49	3.063,30	8.866,67	13.870,74
		B. Tingkat Keuntungan (%)	26,02	46,37	31,91	52,78	21,67
	14	Marjin (Rp/kg)	32.500,00	70.000,00	4.600,00	11.800,00	59.000,00
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	62,79	45,35	31,94	23,77	69,18
		B. Sumbangan Input Lain (%)	7,18	4,97	1,46	1,09	7,31
		C. Keuntungan Perusahaan (%)	30,02	49,68	66,59	75,14	23,51

Sumber : Data Diolah, 2024

Nilai Tambah Produk Kopi Bubuk Asalan

Usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee memproses biji kopi menjadi produk kopi bubuk asalan. Total dari 268,80 kg biji kopi yang diolah, dihasilkan sebanyak 201,60 kilogram kopi bubuk dengan rata-rata hasil produksi sekitar 0,25 kilogram bubuk kopi dari setiap 1 kilogram biji kopi. Produk kopi bubuk asalan ini dijual dengan harga Rp. 50.000 per kilogram. Biaya untuk bahan baku mencapai Rp. 5.000 per kilogram, dan biaya input tambahan sebesar Rp. 2.334,78 per kilogram. Berdasarkan hasil analisis, nilai output dari kopi bubuk asalan tercatat sebesar Rp. 37.500 per kg. Setelah dikurangi dengan biaya bahan baku dan input lainnya, nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp. 30.165,22 per kilogram. Rasio nilai tambah mencapai 80,44%, artinya dari setiap Rp. 100 nilai produk, sebesar Rp. 80,44 merupakan nilai tambah yang diperoleh. Tenaga kerja menerima upah sebesar Rp. 20.408,11 per jam untuk memproduksi satu kilogram kopi bubuk, yang mencerminkan kontribusi sebesar 67,65 % dari total pendapatan usaha.

Sementara itu, keuntungan bersih perusahaan dari pengolahan kopi bubuk adalah Rp. 9.757,11 per kilogram, dengan tingkat profit sebesar 26,02%. Margin keuntungan yang diperoleh Kelio Coffee dalam proses produksi ini adalah Rp. 32.500 per kilogram, yang terbagi menjadi 62,79 % untuk tenaga kerja, 7,18 % untuk kontribusi input lain, dan 30,02 % untuk laba perusahaan. Dengan demikian, rasio nilai tambah sebesar 80,44 % mengindikasikan bahwa usaha ini sangat efisien, karena jauh melebihi batas 40 % yang dianggap sebagai indikator nilai tambah tinggi.

Nilai Tambah Produk Kopi Bubuk Premium

Kopi bubuk premium merupakan produk olahan berkualitas tinggi yang dihasilkan oleh Kelio Coffee, selain varian kopi bubuk asalan. Pada proses produksinya, Kelio Coffee menggunakan biji kopi pilihan yang berasal dari buah kopi matang berwarna merah. Total dari 172,80 kilogram biji kopi yang diolah, diperoleh sebanyak 129,60 kilogram kopi bubuk premium dengan hasil rata-rata

sekitar 0,25 kilogram bubuk kopi dari setiap 1 kilogram biji kopi. Produk ini dipasarkan dengan harga jual Rp. 100.000 per kilogram. Biaya bahan baku tercatat sebesar Rp. 5.000 per kilogram, ditambah biaya input lain sebesar Rp. 3.477,56 per kilogram.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai output kopi bubuk premium mencapai Rp. 75.000 per kilogram. Setelah dikurangi dengan biaya bahan baku dan input lainnya, diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 66.522,44 per kilogram. Rasio nilai tambah mencapai 88,70 %, yang berarti dari setiap Rp. 100 nilai produk, diperoleh sekitar Rp. 88,70 untuk nilai tambah. Tenaga kerja yang terlibat dalam produksi memperoleh upah sebesar Rp. 31.745,95 per jam per kilogram produk, setara dengan 47,72 % dari total pendapatan usaha.

Selain itu, perusahaan memperoleh laba sebesar Rp. 34.776,49 per kilogram dengan tingkat keuntungan mencapai 46,37 %. Total margin yang diperoleh dari penjualan kopi bubuk premium sebesar Rp. 70.000 per kilogram, terdiri atas 45,35 % untuk upah tenaga kerja, 4,97 % untuk biaya input tambahan, dan 49,68 % untuk keuntungan bersih perusahaan. Dengan demikian, rasio nilai tambah sebesar 88,70 % menunjukkan tingkat efisiensi dan profitabilitas yang sangat tinggi, mengingat nilainya jauh di atas ambang batas 40 % yang umum dijadikan indikator usaha bernilai tambah tinggi.

Nilai Tambah Produk *Green Bean* Asalan

Salah satu produk lain dari kegiatan pengolahan kopi robusta di Kelio Coffee adalah *green bean* asalan. Total dari 4.200 kilogram biji kopi yang diolah, diperoleh sebanyak 2.016 kilogram *green bean* asalan yang dipasarkan dengan harga Rp. 20.000 per kilogram. Biaya bahan baku untuk menghasilkan produk ini sebesar Rp. 5.000 per kilogram, ditambah dengan biaya input lainnya sebesar Rp. 67,32 per kilogram.

Berdasarkan hasil perhitungan, nilai output *green bean* asalan mencapai Rp. 9.600 per kilogram. Setelah dikurangi dengan biaya bahan baku dan input tambahan, nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp. 4.532,68 per kilogram. Rasio nilai tambah sebesar 47,22 % menunjukkan bahwa dari setiap Rp. 100 nilai produk, sebesar Rp. 47,22 merupakan nilai tambah yang dihasilkan.

Tenaga kerja memperoleh upah sebesar Rp. 1.469,38 per jam untuk memproduksi satu kilogram *green bean* asalan yang setara dengan 32,42 % dari total pendapatan usaha. Sementara itu, keuntungan bersih perusahaan dari produksi *green bean* asalan mencapai Rp. 3.063,30 per kilogram dengan tingkat keuntungan sebesar 31,91 %. Total margin yang diperoleh sebesar Rp. 4.600 per kilogram yang terbagi menjadi 31,94 % untuk tenaga kerja, 1,46 % untuk input lainnya, dan 66,59 % untuk keuntungan perusahaan. Dengan demikian, rasio nilai tambah sebesar 47,22 % mengindikasikan bahwa produk *green bean* asalan memiliki nilai tambah yang cukup tinggi, karena melebihi ambang batas 40 % yang umum dijadikan indikator usaha bernilai tambah tinggi.

Nilai Tambah Produk *Green Bean* Premium

Salah satu produk unggulan lainnya dari usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee adalah *green bean* premium. Total dari 2.200 kilogram biji kopi yang diolah, maka diperoleh sebanyak 1.056 kilogram *green bean* premium. Produk ini dijual dengan harga Rp. 35.000 per kilogram. Biaya bahan baku untuk produksinya sebesar Rp. 5.000 per kilogram dengan tambahan biaya input lainnya sebesar Rp. 128,15 per kilogram.

Berdasarkan hasil analisis, nilai output *green bean* premium mencapai Rp. 16.800 per kilogram. Setelah dikurangi biaya bahan baku dan input lainnya, maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 11.671,86 per kilogram. Rasio nilai tambah tersebut mencapai 69,48 % yang berarti bahwa dari setiap Rp. 100 nilai produk, sebesar Rp. 69,48 merupakan nilai tambah yang dihasilkan.

Tenaga kerja memperoleh pendapatan sebesar Rp. 2.805,18 per jam per kilogram produk yang menyumbang 24,03 % dari total pendapatan usaha. Sementara itu, keuntungan bersih yang diperoleh perusahaan dari pengolahan *green bean* premium mencapai Rp. 8.866,67 per kilogram dengan tingkat keuntungan sebesar 52,78 %. Margin yang didapat dari penjualan produk ini sebesar Rp. 11.800 per kilogram yang terdiri dari 23,77 % untuk kompensasi tenaga kerja, 1,09 % untuk kontribusi input tambahan, dan 75,14 % untuk keuntungan perusahaan. Dengan rasio nilai tambah sebesar 69,48 %, produk *green bean* premium dari Kelio Coffee tergolong dalam kategori bernilai tambah tinggi karena melebihi ambang batas 40 %.

Nilai Tambah Produk *Roasted Bean*

Kelio Coffee juga memproduksi biji kopi robusta sangrai (*roasted bean*) dengan tingkat sangrai *medium dark*. Dari proses pengolahan sebanyak 134,40 kilogram biji kopi menghasilkan 107,52 kilogram *roasted bean* yang dipasarkan dengan harga Rp. 80.000 per kilogram. Biaya bahan baku untuk produksi *roasted bean* tercatat sebesar Rp. 5.000 per kilogram dengan tambahan biaya input lainnya sebesar Rp. 4.313,04 per kilogram.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai output *roasted bean* mencapai Rp. 64.000 per kilogram. Setelah dikurangi dengan total biaya produksi, nilai tambah yang diperoleh dari produk ini mencapai Rp. 54.686,97 per kilogram. Rasio nilai tambah sebesar 85,45 % mengindikasikan bahwa dari setiap Rp. 100 nilai produk *roasted bean*, sebanyak Rp. 85,45 merupakan kontribusi nilai tambah.

Pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk memproduksi 1 kilogram *roasted bean* adalah sebesar Rp. 40.816,22 per jam yang merepresentasikan 74,64 % dari total pendapatan usaha. Sementara itu, keuntungan bersih perusahaan dari proses produksi ini mencapai Rp. 13.870,74 per kilogram dengan tingkat profit sebesar 21,67 %. Margin keuntungan dari produk *roasted bean* adalah Rp. 59.000 per kilogram yang terdiri atas 69,18 % dialokasikan untuk upah tenaga kerja, 7,31 % untuk biaya input tambahan, dan 23,51 % untuk laba perusahaan. Dengan demikian, rasio nilai tambah sebesar 85,45 % menunjukkan bahwa produk *roasted bean* memiliki tingkat efisiensi ekonomi yang tinggi, karena jauh melampaui ambang batas 40 % yang umum digunakan sebagai indikator nilai tambah tinggi.

Berdasarkan hasil perhitungan, berbagai produk kopi robusta yang diolah oleh Kelio Coffee memiliki rata-rata rasio nilai tambah di atas 40 % yang mengindikasikan bahwa usaha tersebut menghasilkan nilai tambah tinggi dan memberikan keuntungan yang cukup besar. Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Hasanah (2022), yang mencatat nilai tambah sebesar Rp. 18.888 per kilogram setelah dikurangi dengan biaya bahan baku dan input lainnya dengan rasio nilai tambah mencapai 42 %. Penelitian yang dilakukan oleh Wibowo (2022) juga menunjukkan hasil yang serupa, di mana proses pengolahan biji kopi arabika dengan tiga metode berbeda menghasilkan rasio nilai tambah masing-masing sebesar 54,40 % (*natural*), 52,58% (*full washed*), dan 52,96 % (*honey*). Selain itu, studi yang dilakukan oleh Nasution (2022) menunjukkan bahwa pengolahan kopi arabika menjadi kopi bubuk memberikan rasio nilai tambah sebesar 57,51 % atau senilai Rp. 138.032 per kilogram dalam satu kali proses produksi.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Supratman *et al.* (2023), menyatakan bahwa proses pengolahan kopi robusta di Agroindustri Panawangan Coffee mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp59.648 per kg bahan baku, dengan rata-rata rasio nilai tambah melebihi 45%. Hasil temuan ini menunjukkan bahwa teknik pengolahan yang diterapkan mampu menciptakan keuntungan yang cukup besar, terutama bagi pelaku usaha kecil. Sementara itu, dari hasil kajian yang dilakukan oleh Analiasari *et al.* (2023), menyatakan bahwa pengolahan kopi robusta

menggunakan metode *natural* dan *honey* di Kecamatan Kebun Tebu Kabupaten Lampung Barat menghasilkan rasio nilai tambah lebih dari 40 %. Rasio nilai tambah tersebut termasuk dalam kategori “*high value-added*”, yang menunjukkan bahwa kegiatan usaha ini layak secara ekonomi dan berpotensi memberikan keuntungan secara finansial. Temuan ini konsisten dengan hasil penelitian Gashaw *et al.* (2018) pada petani kopi di Ethiopia, menyatakan bahwa peningkatan nilai tambah dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kapasitas produksi, ketersediaan sarana pengeringan, akses terhadap pembiayaan, serta pengalaman yang dimiliki oleh pelaku usaha atau petani.

Oleh karena itu, keberhasilan usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dalam menghasilkan rasio nilai tambah tergolong tinggi dan hal ini mencerminkan kombinasi strategi efisiensi produksi, pemanfaatan sumber daya lokal, serta potensi untuk berkembang ke arah pasar kopi spesialti. Hasil penelitian ini mengimplikasikan pentingnya pembinaan UMKM berbasis kopi dalam hal manajemen usaha, teknologi pengolahan, serta integrasi ke dalam rantai nilai kopi ke depannya.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan oleh Kelio Coffee untuk mengolah berbagai produk kopi mencapai Rp. 78.694.982,14 per tahun. Sementara itu, total pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk kopi sebesar Rp. 108.921.600 per tahun. Dengan demikian, keuntungan bersih yang diperoleh setelah dikurangi dengan biaya produksi adalah sebesar Rp. 30.226.617,86 per tahun. Berdasarkan perhitungan menggunakan Metode Hayami, maka diperoleh nilai tambah dan rasio nilai tambah dari lima jenis produk olahan kopi robusta yang dihasilkan oleh Kelio Coffee, yaitu: kopi bubuk asalan dengan nilai tambah Rp. 30.165,22 per kilogram dan rasio 80,44 %; kopi bubuk premium sebesar Rp. 66.522,44 per kilogram dengan rasio 88,70 %; *green bean* asalan sebesar Rp. 4.532,68 per kilogram dengan rasio 47,21 %; *green bean* premium sebesar Rp. 11.671,86 per kilogram dengan rasio 69,48 %; serta *roasted bean* dengan nilai tambah Rp. 54.686,97 per kilogram dan rasio 85,45 %.

Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, menunjukkan bahwa Kelio Coffee perlu terus meningkatkan efisiensi dalam proses produksinya melalui penerapan teknologi yang sesuai dan pengembangan variasi produk olahan kopi guna memperkuat nilai tambah. Peningkatan kemampuan manajerial dan keahlian tenaga kerja menjadi aspek penting dalam menjaga kelangsungan usaha. Di samping itu, dukungan berupa akses terhadap pembiayaan serta kerja sama strategis dengan mitra pemasaran dan instansi pemerintah sangat dibutuhkan. Pendampingan yang berkesinambungan dari pihak terkait diharapkan mampu mendorong pertumbuhan UMKM kopi seperti Kelio Coffee agar semakin kompetitif di pasar nasional maupun internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Analianasari, A., Shintawati, S., Berliana, D., dan Sari, S. P. 2024. Feasibility and Added Value of the Robusta Coffee Agroindustry in Kebun Tebu District, West Lampung. *International Journal of Technology, Food and Agriculture*, 1(2), 55–62. <https://doi.org/10.25047/tefa.v1i2.4816>
- Assefa Gashaw, B., Shumeta, Z., Goshu Habteyesus, D., dan Shumeta Nedjo, Z. (n.d.). Determinants of Coffee Value Addition by Smallholder Farmers in Jimma Zone, Ethiopia.

- The International Journal of Business Management and Technology*, 2. www.theijbmt.com
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2023. *Statistik Kopi Indonesia 2022 Volume 7*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Provinsi Bengkulu dalam Angka 2024*. Bengkulu.
- Nur Hasanah, Dayang Berliana, dan Fitriani Fitriani. 2022. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1), 678–688. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.346>
- Marimin dan Magfiroh N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. IPB Press.
- Murbaningtyas, V., Sukiyono, K., dan Badrudin, R. 2020. Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Pada Kelompok Perkasa Tani di Desa IV Suku Menanti Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 4(4), 870-881. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.04.15>
- Nasution, H. H. 2022. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabica di Koperasi Kopi Mandailing Jaya Desa Alahankae Kecamatan Ulu Pungkut Kabupaten Mandailing Natal*. (Skripsi Program Studi Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area)
- Rahardjo, P. 2012. *Paduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 2016. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Eka Supratman, M., Insan Noor, T., dan Nurdin Yusuf, M. 2020. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta (Studi Kasus Pada Agroindustri Panawangan Coffee di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 7(2), 436-440. <https://dx.doi.org/10.25157/jimag.v7i2.3484>
- Wibowo, Y., dan Palupi, C. B. 2022. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 16(01), 37. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i01.28209>