

ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF ARABICA COFFEE PROCESSING AT THE KOPI LANGIT BALI MSME IN CATUR VILLAGE, KINTAMANI DISTRICT, BANGLI REGENCY

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA PADA UMKM KOPI LANGIT BALI DI DESA CATUR, KECAMATAN KINTAMANI, KABUPATEN BANGLI

Kadek Ayu Santi*, Ni Luh Prima Kemala Dewi

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana, Kampus Bukit Jimbaran, Badung, Indonesia

Diterima 23 Juli 2025/Disetujui 19 Agustus 2025

ABSTRACT

UMKM Kopi Langit Bali is a micro-scale home industry engaged in the processing of Kintamani Arabica coffee, using red coffee cherries processed through natural, honey, and full washed methods to produce green bean coffee products that add value to the final product. This study aims to investigate the processing of red coffee cherries into green coffee bean products and analyze the value added of green coffee bean products under each processing method used. This study utilizes quantitative and qualitative data obtained through in-depth interviews with key informants. Data analysis methods include qualitative descriptive analysis and value-added analysis using the Hayami method. The results of the study indicate that the Bali Kopi Langit SME employs three processing methods for Arabica coffee cherries to produce green coffee beans: natural, honey, and full washed. In the value-added analysis, the processed natural green bean product, honey green bean coffee, and full washed green bean coffee products were found to have value-added ratios of Rp 14,140.23/kg, Rp 12,905.97/kg, and Rp 10,855.55/kg, respectively. The value-added ratios for natural green bean coffee, honey green bean coffee, and full-washed green bean coffee during the harvest season were 47.85%, 45.41%, and 41.17%, respectively. This indicates that all three products have high value-added, with the highest value-added being in the natural green bean coffee product.

Keywords: arabica coffee, processing, coffee green beans, added value

ABSTRAK

UMKM Kopi Langit Bali merupakan salah satu industri rumah tangga skala mikro yang bergerak di bidang pengolahan kopi arabika Kintamani yang mengolah buah kopi gelondong merah dengan metode *natural*, *honey*, dan *full washed* hingga menjadi produk olahan kopi *green bean* yang akan menghasilkan pertambahan nilai dari produk yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan buah kopi gelondong merah hingga menjadi produk olahan kopi *green bean* dan analisis nilai tambah dari produk olahan kopi *green bean* di masing-masing metode pengolahan yang digunakan. Penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan data kualitatif yang diperoleh dari wawancara mendalam bersama informan kunci. Metode analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Kopi Langit Bali menggunakan tiga metode pengolahan buah kopi arabika hingga menjadi kopi *green bean* antara lain *natural*, *honey*, dan *full washed*. Pada analisis nilai tambah diperoleh produk olahan *green bean natural*, kopi *green bean honey* dan produk kopi *green bean full washed* masing-masing sebesar masing-

* Korespondensi Penulis :
Email: ayusanti0904@gmail.com

masing sebesar Rp 14.140,23/kg, Rp 12.905,97/kg, dan Rp 10.855,55/kg. Rasio nilai tambah untuk produk olahan *green bean natural* kopi *green bean honey* dan produk kopi *green bean full washed* selama musim panen masing-masing sebesar 47,85%, 45,41%, 41,17%, artinya ketiga produk dinyatakan memiliki nilai tambah yang tinggi dimana nilai tambah tertinggi yaitu pada produk olahan *green bean natural*

Kata kunci: Kopi arabika, proses pengolahan, biji kopi, nilai tambah

PENDAHULUAN

Kopi (*coffea. sp*) adalah salah satu produk utama dalam pertanian, terutama di bidang Perkebunan. Nilai ekonomi kopi sangat tinggi dan menjadi sumber pendapatan bagi para petani kopi di Indonesia. Kopi yang paling banyak ditanam di Indonesia adalah kopi dengan jenis arabika dan robusta. Namun, kopi arabika memiliki lebih banyak penggemar karena nilai ekonominya lebih tinggi dibandingkan dengan jenis kopi lainnya dengan tingkat harga jualnya yang lebih tinggi (Mufidah dan Ariyani, 2024). Provinsi Bali merupakan salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia, salah satunya adalah kopi arabika. Bahan baku kopi arabika diolah menjadi berbagai produk turunan sehingga kopi tersebut memiliki nilai tambah dan kualitas yang lebih tinggi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, (2024) produksi kopi arabika di Provinsi Bali yakni sejumlah 3.786 ton. Kabupaten Bangli merupakan salah satu daerah penghasil kopi terbanyak di Provinsi Bali dengan penghasilan kopi sejumlah 2.164 ton yang mana sebagian besar daerah penghasil kopi berada di Kecamatan Kintamani. Menurut Situmorang dkk., (2024), Desa Catur merupakan salah satu desa di Kecamatan Kintamani yang melakukan pembudidayaan dan pengolahan kopi arabika sebagai sentra penghasil kopi arabika berkualitas ekspor yang digunakan untuk bahan baku industri pengolahan kopi sebagai sumber pendapatan dari sebagian besar masyarakat di Kecamatan Kintamani khususnya di Desa Catur.

Proses pengolahan kopi arabika merupakan pengolahan bahan mentah yang kemudian diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Nilai tambah yaitu suatu perubahan nilai pada komoditas pertanian yang disebabkan karena terjadinya perlakuan terhadap *input* pada suatu proses produksi (Santosa dkk., 2024). Nilai tersebut muncul dari serangkaian kegiatan pembuatan produk akhir yang akan menghasilkan nilai tambah yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan produktivitas, nilai produk, dan kerja sama yang berpengaruh pada peningkatan daya saing produk serta penghasilan UMKM (Dewi dan Astama, 2021). Berdasarkan hal tersebut maka perlu untuk dilakukan pengolahan kopi mulai dari buah kopi gelondong merah sampai pada produk hilirnya yaitu menjadi produk jadi maupun setengah jadi yang mana produk tersebut bisa ditargetkan ke pasar internasional yang dapat meningkatkan pendapatan petani kopi arabika Kintamani.

Kementerian BUMN, Asuransi Kredit Indonesia (Askrindo), dan Permodalan Nasional Madani (PNM) berkolaborasi untuk pengembangan UMKM melalui program Pendanaan Usaha Mikro dan Kecil (PUMK) yang berfokus pada proses pengembangan kualitas dan kuantitas dari pengolahan kopi Kintamani mulai dari hulu hingga hilir agar dapat bersaing dipasar domestik maupun mancanegara salah satunya pada UMKM Kopi Langit Bali. UMKM Kopi Langit Bali berlokasi di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli adalah salah satu industri rumah tangga skala mikro yang bergerak di bidang pengolahan kopi arabika Kintamani yang sudah mulai memproduksi pada tahun 2016. UMKM Kopi Langit Bali mampu untuk terus berkembang, sehingga berhasil mengeksport produk olahannya ke pasar internasional.

UMKM Kopi Langit Bali telah melakukan pengolahan terhadap kopi arabika menjadi sejumlah jenis produk. Di antara berbagai produk yang ada, kopi *green bean* menjadi pilihan paling populer di kalangan konsumen. Produk kopi *green bean* ini diperoleh dari buah kopi gelondong merah yang telah matang kemudian mengalami proses pengeringan yang akan dihasilkan dari metode pengolahan tertentu untuk mempertahankan kandungan senyawa rasa yang optimal. Proses pengolahan buah kopi gelondong merah di UMKM Kopi Langit Bali yaitu dengan metode *natural*, *honey*, dan *full washed*

hingga menjadi produk olahan kopi *green bean* yang akan menghasilkan pertambahan nilai dari produk yang dihasilkan. Pengolahan kopi arabika di UMKM Kopi Langit Bali dapat menghasilkan cita rasa, dan harga produk *green bean* yang berbeda dari setiap metode yang digunakan. Menurut Wibowo dan Palupi, (2022), perbedaan jenis metode yang digunakan dalam pengolahan kopi arabika dapat mempengaruhi nilai tambah produk olahan yang akan dihasilkan. Mengenai hal tersebut maka perlu dilakukan analisis nilai tambah untuk mengetahui besarnya penambahan nilai yang dihasilkan dari buah kopi gelondong merah yang diolah dengan metode *natural*, metode *honey*, dan metode *full washed* menjadi produk olahan kopi *green bean* yang terdiri dari kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed*. Sehingga dapat diketahui gambaran tingkat keuntungan yang akan diterima oleh UMKM Kopi Langit Bali dari pengolahan suatu produk yang kemudian dapat dimaksimalkan keuntungannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan buah kopi gelondong merah dengan metode *natural*, *honey*, dan *full washed* hingga menjadi produk olahan kopi *green bean* serta menganalisis nilai tambah dari produk olahan kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed* yang dihasilkan oleh UMKM Kopi Langit Bali di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Kopi Langit Bali yang terletak di Desa Catur, Kintamani, Bangli. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penelitian ini berlangsung dari bulan Maret – Mei 2025. Proses penelitian meliputi pengumpulan data dan pengolahan data penelitian.

Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini meliputi data kualitatif dan data kuantitatif dengan data yang bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan bersumber dari hasil wawancara mendalam dengan informan kunci dari pihak UMKM Kopi Langit Bali terkait dengan gambaran umum lokasi penelitian, proses pengolahan serta yang berhubungan dengan analisis nilai tambah. Metode pengumpulan data melalui wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi kepustakaan.

Informan Kunci

Penentuan informan kunci ditentukan secara sengaja atau *purposive* dengan pertimbangan informan merupakan seseorang yang benar-benar menguasai masalah yang berkaitan dengan penelitian dan memiliki keterlibatan langsung dalam masalah yang ada. Informan kunci pada penelitian ini adalah pemilik dan satu karyawan dari UMKM Kopi Langit Bali untuk memberikan data terkait gambaran umum lokasi penelitian, proses pengolahan serta yang berhubungan dengan analisis nilai tambah.

Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk memahami bagaimana kopi arabika diproses dari biji kopi gelondong merah menjadi *green bean* dari setiap metode pengolahan kopi yaitu metode *natural*, metode *honey*, dan metode *full washed* dapat dilakukan dengan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Menurut Siyota dan Sodik, (2015), analisis deskriptif kualitatif merupakan suatu metode untuk menjelaskan dan memahami fenomena sosial dari perspektif atau sudut pandang yang diinterpretasikan oleh individu-individu. Metode Hayami merupakan metode analisis data yang digunakan dalam menetapkan besarnya nilai tambah (Dwiyono, 2019). Analisis Nilai tambah dihitung menggunakan formula yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah

Variabel		Keterangan
<i>Output, Input, dan Harga</i>		
1	<i>Output</i> (kg)	(1)
2	<i>Input</i> Bahan Baku (kg)	(2)
3	<i>Input</i> Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5	Koefesien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)
6	Harga <i>Output</i> (Rp/kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
<i>Pendapatan dan Keuntungan</i>		
8	Harga <i>Input</i> Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai <i>Output</i> (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(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%
<i>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</i>		
14	Margin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Persentase Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100%
	b. Sumbangan <i>Input</i> Lain (%)	(14b) = (9 / 14) x 100%
	c. Keuntungan Pemilik (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber: Hayami, dkk. (1987) dalam (Situmeang dkk., 2022).

Adapun tiga kategori rasio nilai tambah menurut Hubies, (1987) dalam Situmeang dkk., (2022) yaitu sebagai berikut:

1. Jika besarnya rasio nilai tambah $< 15\%$, maka masuk dalam kategori nilai tambah rendah
2. Jika besarnya rasio nilai tambah $15\% - 40\%$, maka masuk dalam katagori nilai tambah sedang
3. Jika besarnya rasio nilai tambah $> 40\%$, maka masuk dalam katagori nilai tambah tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Kopi Arabika

UMKM Kopi Langit Bali menggunakan tiga metode pengolahan buah kopi arabika antara lain *natural*, *honey*, dan *full washed*. Proses pengeringan buah kopi yang berbeda - beda dapat memiliki potensi untuk menciptakan aroma dan cita rasa kopi serta memiliki harga jual yang berbeda berdasarkan proses pengolahan yang dilakukan. Metode *natural* Adalah metode pengolahan kopi yang paling kuno, yang dilakukan dengan perambangan untuk memisahkan buah kopi dari biji yang hampa, baik yang setengah kering maupun yang kering dari pohon. Buah kopi yang siap diolah menjadi kopi *natural* kemudian dikeringkan selama 30 hari tergantung cuaca hingga mencapai kadar air 11–13%. Setelah buah kopi kering, kemudian di *resting* selama tiga bulan kemudian dilakukan pengupasan kulit

merah dan kulit tanduk untuk mendapatkan kopi *green bean*. Selanjutnya proses pemisahan kopi *green bean* berdasarkan ukuran dengan mesin *grader* dan *disortasi*, serta tahap terakhir yaitu pengemasan. Hasil akhir dari metode alami akan memberikan cita rasa buah pada kopi, seperti buah-buah tropis. Umumnya, tingkat keasaman yang dihasilkan rendah, dengan rasa yang unik, lebih manis, dan karakter rasa yang lebih kuat.

Metode pengolahan *honey* merupakan metode dengan menyisakan *mucilage* (lendir) pada biji kopi yang dilakukan dengan perambangan. Buah kopi yang diolah menjadi kopi *honey* selanjutnya dilakukan pengupasan kulit buah untuk mendapatkan daging (*mesocarp*) dan biji (*endosperm*) dengan mesin *pulper* kemudian difermentasi selama 24 jam. Biji kopi yang sudah di fermentasi dikeringkan selama 21 hari tergantung cuaca hingga mencapai kadar air 11–13%. Buah kopi yang sudah kering di *resting* selama tiga bulan kemudian dilakukan pengupasan kulit tanduk untuk mendapatkan kopi *green bean*. Proses pemisahan kopi *green bean* berdasarkan ukuran dengan mesin *grader* dan *disortasi*, serta tahap terakhir yaitu pengemasan. Metode pengolahan *honey* menghasilkan kopi dengan cita rasa manis yang sangat tinggi dengan Tingkat keasaman yang seimbang. Lendir (*mucilage*) pada biji kopi menghasilkan *green bean* dengan tekstur seperti madu (*honey*).

Metode pengolahan *full washed* merupakan metode dengan perlakuan yang lebih banyak dibandingkan metode *natural* dan *honey*. Pada tahap awal dilakukan perambangan kemudian pengupasan kulit buah dengan mesin *pulper* kemudian difermentasi selama 24 jam. Biji kopi yang sudah di fermentasi kemudian dicuci hingga bersih dan dikeringkan selama 14 hari tergantung cuaca hingga mencapai kadar air 11–13%. Buah kopi yang sudah kering di *resting* selama tiga bulan kemudian dilakukan pengupasan kulit tanduk untuk mendapatkan kopi *green bean*. Proses pemisahan kopi *green bean* berdasarkan ukuran dilakukan menggunakan mesin *grader* dan *disortasi*, serta tahap terakhir yaitu pengemasan. Hasil akhir dari metode ini memiliki karakter cita rasa kopi yang lebih kompleks dan tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan kopi hasil metode *natural* dan *honey*. Kopi *green bean natural* memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga produk kopi *green bean* dengan metode *honey* dan *full washed*. Hal tersebut disebabkan karena metode *natural* membutuhkan waktu yang lama dan memiliki risiko paling tinggi yaitu, timbulnya jamur saat proses pengeringan yang dilakukan. Sejalan dengan penelitian Revadiana dan Trimio, (2021) metode *natural* memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga produk kopi dengan metode yang lain. Hal tersebut disebabkan karena pada metode *natural* proses pengolahan kopi berbeda mulai dari tahap pengeringan hingga tahap lainnya, karena dalam metode *natural* membutuhkan waktu yang cukup lama dalam proses pengeringan dan lebih kompleks karena membutuhkan banyak perawatan.

Analisis Nilai Tambah

Pengolahan kopi di UMKM Kopi Langit Bali menghasilkan nilai tambah dari tiga metode pengolahan buah kopi arabika yaitu *natural*, *honey*, dan *full washed* hingga menjadi kopi *green bean*. Analisis nilai tambah yang dilakukan pada pengolahan kopi mulai dari buah kopi gelondong merah hingga menjadi kopi *green bean* yang dianalisis dari jumlah keseluruhan produksi yang didapatkan dari beberapa kali produksi selama musim panen mulai bulan Mei – Agustus 2024. Selama musim panen, UMKM Kopi Langit Bali telah mengolah 6.000 kg bahan baku atau buah kopi gelondong merah hingga menjadi kopi *green bean* yang diolah menggunakan metode *natural* sebanyak 2.000 kg bahan baku dan menghasilkan kopi *green bean* sebanyak 394 kg yang diolah dalam empat kali proses produksi selama musim panen. Pengolahan buah kopi gelondong merah menggunakan metode *honey* sebanyak 1.000 kg yang menghasilkan 196 kg kopi *green bean* yang diolah dalam tiga kali proses produksi selama musim panen. Kemudian pada metode *full washed* sebanyak 3.000 kg bahan baku yang menghasilkan kopi *green bean* sebanyak 586 kg yang diolah dalam enam kali proses produksi selama musim panen.

Besarnya nilai tambah produk olahan kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, kopi *green bean full washed* di UMKM Kopi Langit Bali yang di analisis dengan metode Hayami dapat dilihat

pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kopi *Green Bean* di UMKM Kopi Langit Bali

No.	Variabel	<i>Natural</i>	<i>Honey</i>	<i>Full Washed</i>
<i>Output, Input, dan Harga</i>				
1	<i>Output</i> (kg)	394	196	586
2	<i>Input</i> Bahan Baku (kg)	2.000	1.000	3.000
3	<i>Input</i> Tenaga Kerja (HOK)	90	51	83
4	Faktor Konversi (1/2)	0,197	0,196	0,195
5	Koefesien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,045	0,051	0,02
6	Harga <i>Output</i> (Rp/kg)	150.000	145.000	135.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000	100.000	100.000
<i>Pendapatan dan Keuntungan</i>				
8	Harga <i>Input</i> Bahan Baku (Rp/kg)	15.000	15.000	15.000
9	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/kg)	409,77	514,03	514,45
10	Nilai <i>Output</i> (Rp/kg) (4 x 6)	29.550	28.420	26.370
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-9-8)	14.140	12.906	10.856
	b. Rasio Nilai Tambah (%) (11a/10)	47,85%	45,41%	41,17%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg) (5 x 7)	4.475	5.138	2.775
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11a)	31,65%	39,81%	25,56%
13	a. Keuntungan (Rp/kg) (11a - 12a)	9.665	7.768	8.081
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/10)	32,71%	27,33%	30,64%
<i>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</i>				
14	Margin (Rp/kg) (10 - 8)	14.550	13.420	11.370
	a. Persentase Tenaga Kerja (%) (12a/14)	30,76%	38,28%	24,41%
	b. Sumbangan <i>Input</i> Lain (%) (9/14)	2,82%	3,83%	4,52%
	c. Keuntungan Pemilik (%) (13a/14)	66,43%	57,89%	71,07%

Sumber: Data Primer yang diolah, 2025

Hasil dari perhitungan analisis nilai tambah di UMKM Kopi Langit Bali yang di analisis dengan metode Hayami dapat dijabarkan bahwa untuk mengolah produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, kopi *green bean full washed* menghasilkan faktor konversi masing-masing *natural* sebanyak 0,197 kg, kemudian untuk produk kopi *green bean honey* faktor konversinya sebanyak 0,196 kg, serta pada produk kopi *green bean full washed* faktor konversinya sebesar 0,195 kg. Pengolahan kopi *green bean natural* menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,045 HOK/kg, kemudian untuk pengolahan kopi *green bean honey* menghasilkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,051 HOK/kg, serta pada pengolahan kopi *green bean full washed* menghasilkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,028 HOK/kg.

Selain bahan baku utama, terdapat *input* lain yang turut berkontribusi dalam proses pengolahan, yaitu air, bensin, listrik, dan kemasan. Besarnya kontribusi sumbangan *input* tambahan tersebut untuk pengolahan kopi *green bean natural* sebesar Rp 409,77/kg bahan baku, pada *honey* sebesar Rp 514,03/kg bahan baku, dan *full washed* sebesar Rp 514,45/kg bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh pengolah kopi *green bean natural* adalah Rp 14.140,23/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 47,85%. Selanjutnya untuk produk kopi *green bean honey* memperoleh nilai tambah sebesar Rp 12.905,97/kg dengan rasio nilai tambah 45,41%. Kemudian untuk pengolahan kopi *green bean full washed*

menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 10.855,55/kg dengan rasio nilai tambah 41,17%. Pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk mengolah buah kopi menjadi produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed* masing-masing yaitu sebesar Rp 4.475,00/kg, Rp 5.137,50/kg, dan Rp 2.775,00/kg dengan pangsa tenaga kerja masing-masing sebesar 31,65%, 39,81%, dan 25,56%. Pengolahan produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed* di UMKM Kopi Langit Bali mendapatkan keuntungan masing-masing sebesar Rp 9.665,23/kg, Rp 7.768,47/kg, dan Rp 8.080,55/kg dengan tingkat keuntungan berturut - turut yaitu 32,71%, 27,33%, dan 30,64%.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed*. Margin yang diperoleh produk kopi *green bean natural* sebesar Rp 14.550,00/kg, kopi *green bean honey* sebesar Rp 13.420,00/kg, dan kopi *green bean full washed* sebesar Rp 11.370,00/kg. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed* masing-masing sebesar 30,76%, 38,28%, dan 24,41%, dan sumbangan *input* lain masing-masing sebesar 2,82%, 3,83%, dan 4,52%. Pemilik UMKM Kopi Langit Bali dalam pengolahan produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey*, dan kopi *green bean full washed* mendapat keuntungan masing-masing sebesar 66,43%, 57,89%, dan 71,07%.

Menurut Hubies, (1987) dalam Situmeang dkk., (2022), jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka masuk dalam katagori nilai tambah rendah, jika besarnya rasio nilai tambah 15 – 40%, maka masuk dalam katagori nilai tambah sedang, dan jika besarnya rasio nilai tambah > 40% maka masuk dalam katagori nilai tambah tinggi. Berdasarkan katagori tersebut maka nilai tambah di UMKM Kopi Langit Bali pada produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey* dan kopi *green bean full washed* masuk dalam katagori rasio nilai tambah tinggi. Sejalan dengan penelitian Mufidah dan Ariyani, (2024), bahwa metode pengolahan *natural*, *honey*, dan *full washed* di UMKM Sumber Wandhe tergolong kategori rasio nilai tambah tinggi yaitu rasio nilai tambah > 40%. Namun perbedaannya pada penelitian ini hanya menggunakan metode pengolahan *natural honey*, dan *full washed*. Hasil penelitian analisis nilai tambah di UMKM Kopi Langit Bali memperoleh nilai tambah tertinggi dari pengolahan buah kopi arabika yaitu pada produk kopi *green bean natural* dan yang paling rendah yaitu produk kopi *green bean full washed*.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yaitu UMKM Kopi Langit Bali menggunakan tiga metode pengolahan buah kopi arabika hingga menjadi kopi *green bean* antara lain *natural*, *honey*, dan *full washed*. Tahapan proses pengolahan metode *natural* yaitu perambangan, pengeringan, *resting*, *hulling*, *grading*, *sortasi*, dan pengemasan. Selanjutnya metode *honey* tahapan proses pengolahannya terdiri dari perambangan, *pulping*, fermentasi, pengeringan, *resting*, *hulling*, *grading*, *sortasi*, dan pengemasan. Kemudian tahapan metode *full washed* yaitu perambangan, *pulping*, fermentasi, pencucian, pengeringan, *resting*, *hulling*, *grading*, *sortasi*, dan pengemasan. Nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan *green bean natural* kopi *green bean honey* dan produk kopi *green bean full washed* dengan raasio nilai tambah masing-masing sebesar 47,85%, 45,41%, 41,17%. Sehingga nilai tambah di UMKM Kopi Langit Bali pada produk kopi *green bean natural*, kopi *green bean honey* dan kopi *green bean full washed* masuk dalam katagori rasio nilai tambah tinggi.

Saran

Saran yang dapat diberikan pada UMKM Kopi Langit Bali yaitu sebaiknya meningkatkan kapasitas produksi, dan pemasaran produk pada kopi *green bean natural* untuk memperluas akses pasar kopi *green bean natural* yang bernilai tambah tinggi. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya

menggunakan analisis data panel yang mengumpulkan data secara berulang dalam periode waktu yang lebih panjang, untuk menghasilkan temuan yang lebih kuat dan relevan dalam pengambilan keputusan manajemen perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2024. *Produksi Kopi Arabika Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bali (Ton)*, 2024. <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzQ5IzI=/produksi-kopi-arabika-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-bali.html>. Diakses pada 10 Maret 2025
- Dewi, N. L. P. K., dan Astama, I. K. 2021. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Kakao Pasta di Unit Pengolah Hasil (UPH) Sari Bumi , Desa Gumbrih , Kecamatan Pekutatan , Kabupaten Jembrana. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 10(2), 632–642.
- Dwiyono, K. 2019. *Agroindustri*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
- Mufidah, A., dan Ariyani, A. H. M. 2024. Komparasi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika UMKM Sumber Wandhe Wonosalam, Jombang. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 8(2), 687–699.
- Revadiana, R. A., dan Trimo, L. 2021. Faktor-faktor Penentu Keberhasilan Usaha Kopi (Studi Kasus di PT. SML, Jawa Barat). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 5(1), 16–26.
- Santosa, Neswati, Kasim, F., Yulianto, K., Yuwanda, S., dan Lukasano, A. 2024. *Teknologi Agroindustri Jagung*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Situmeang, V. W., Satriawan, I. K., dan Wiranatha, A. A. P. A. S. 2022. Analisis Nilai Tambah Dan Penentuan Prioritas Produksi Produk Kopi Di Arca Coffee Kintamani Bangli. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(4), 543–553.
- Situmorang, J. M. H., Goeltom, V. A. H., Yulius, K. G., dan Juliana. 2024. Meningkatkan Jumlah Wisatawan di Desa Catur Bali. *Communnity Development Journal*, 5(6), 11744–11750.
- Siyota, S., dan Sodik, M. A. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Wibowo, Y., dan Palupi, C. B. 2022. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 37–48.