

**AGROINDUSTRI KOPI BUBUK LIBERIKA MERANTI
DI DESA KEDABU RAPAT KECAMATAN RANGSANG PESISIR
KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI
(STUDI KASUS PADA CV. ZAROHA)**

OLEH:

DIAN RIFIANI
NPM:154210434

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2020**

**AGROINDUSTRI KOPI BUBUK LIBERIKA MERANTI
DI DESA KEDABU RAPAT KECAMATAN RANGSANG PESISIR
KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI
(STUDI KASUS PADA CV. ZAROHA)**

SKRIPSI

NAMA : DIAN RIFIANI

NPM : 154210434

JURUSAN : AGRIBISNIS

**KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN
DALAM UJIAN KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA
TANGGAL 24 JUNI 2020**

**DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH
DISEPAKATI
SERTA KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT PENYELESAIAN
STUDI
PADA FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

MENYETUJUI

DOSEN PEMBIMBING

Ir. Salman, M. Si

MENGETAHUI

**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
AGRIBISNIS**

KETUA PROGRAM STUDI

Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP
SP., MP

Sisca Vaulina,

**KARYA TULIS INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM
UJIAN KOMPREHENSIF FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

TANGGAL, 24 JUNI 2020

No	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Ir. Salman, M. Si	Ketua	1.
2	Khairizal, SP., MMA	Anggota	2.
3	Sisca Vaulina, SP., MP	Anggota	3.
4	Ilma Satriana Dewi, SP., M. Si	Notulen	4.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah Subhanna Wataala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti (Studi Kasus Pada CV. ZaroHa)” dan sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi, antara lain:

1. Bapak Ir. Salman, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Hj. Ir. Siti Zahrah, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian.
3. Bapak Khairizal, SP., MMA dan Ibu Sisca Vaulina, SP., MP selaku dosen penguji dan seluruh Staf Tata Usaha atas bimbingan dan peleyanan selama menimba ilmu di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

4. Kepada Pimpinan CV. Zaroha dan juga karyawan yang telah memberi izin kepada penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi yang penulis butuhkan.
5. Kepada Instansi Pemerintahan Kabupaten Kepulauan Meranti yang memberikan informasi yang menunjang skripsi ini.
6. Kepada kedua orangtua, Ayahnda Bahrudin dan Ibunda Sulimah yang senantiasa mendoakan, memberikan kasih sayang dan juga dorongan moril maupun materil. Serta abang-abangku Bakat Ansori, Edi Wasisto, dan Joko Sumitro, S.Pd dan adikku Ika Fatihatul Hikmah, terimakasih atas doa dan dukungannya sehingga bisa terselesaikannya skripsi ini.
7. Saudara seperjuangan dibangku kuliah kelas K-AGB15, terimakasih atas dukungan baik secara moril maupun materil.

Demi kesempurnaan skripsi ini, penulis telah berupaya untuk mencapai hasil yang terbaik, namun bila masih ada kekurangan dan kesalahan, penulis mengharapkan saran dan kritikan yang sifatnya membangun. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan pihak lain yang membutuhkan.

Pekanbaru, Juni 2020

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kopi Liberika (<i>Coffea liberica</i> var. <i>Liberica</i>)	7

2.2. Karakteristik Pengusaha Kopi	8
2.3. Definisi Agroindustri	12
2.4. Agroindustri Kopi Liberika	15
2.5. Faktor Produksi	21
2.6. Biaya Produksi	23
2.7. Pendapatan	24
2.8. Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	25
2.9. Penelitian Terdahulu.....	26
2.10. Kerangka Pemikiran	33
III. METODE PENELITIAN	35
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	35
3.2. Teknik Pengambilan Responden	35
3.3. Teknik Pengumpulan Data	36
3.4. Konsep Operasional.....	36
3.5. Analisis Data	39
3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti	39
3.5.2. Sarana Produksi, Proses Produksi Kopi Bubuk Liberika Meranti.....	39
3.5.3. Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti	40
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	45
4.1. Keadaan Geografis Desa Kedabu Rapat	45
4.1.1. Luas Wilayah	45
4.1.2. Administrasi Wilayah	45
4.1.3. Topografi Wilayah	46

4.2. Keadaan Umum Penduduk	46
4.3. Pemerintahan	49
4.4. Keadaan Sosial	49
4.4.1. Pendidikan	49
4.4.2. Kesehatan	50
4.4.3. Agama	50
4.5. Keadaan Pertanian	51
4.5.1. Tanaman Pangan	51
4.5.2. Tanaman Hortikultura	52
4.5.3. Tanaman Perkebunan	53
4.5.4. Ternak	54
4.6. Perhubungan	55
4.7. Ekonomi	55
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	56
5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	56
5.1.1. Karakteristik Pengusaha	56
5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti	59
5.2. Ketersediaan Bahan Baku, Teknologi Produksi, Penggunaan dan Biaya Tenaga Kerja, Proses Produksi dan Produksi	61
5.2.1. Ketersediaan Bahan Baku	61
5.2.2. Teknologi Produksi	63
5.2.3. Penggunaan dan Biaya Tenaga Kerja	65
5.2.4. Proses Produksi	66
5.3. Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti	75

5.3.1. Biaya Produksi	75
5.3.2. Produksi	78
5.3.3. Pendapatan	79
5.3.4. Efisiensi	79
5.3.5. Nilai Tambah	80
VI. KESIMPULAN	84
6.1. Kesimpulan	84
6.2. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	90

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Luas Lahan dan Produksi Kopi Liberika Meranti di Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2018	2
2. Luas Lahan dan Produksi Kopi Liberika Meranti di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	3
3. Metode Perhitungan Nilai Tambah (<i>Value Added</i>) Hayami (1987)	43
4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir, Tahun 2018	47
5. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Menurut Umur Tahun 2018 ..	47

6. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	48
7. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Berdasarkan Mata Pencarian	48
8. Jumlah Fasilitas Pendidikan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	49
9. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	50
10. Jumlah Fasilitas Tempat Ibadah di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	51
11. Luas Panen dan Produksi dan Produktivitas Tanaman Pangan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	52
12. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Sayuran di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	52
13. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Buah-Buahan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	53
14. Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Tanaman Perkebunan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018	54
15. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha, dan Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha, Tahun 2020	57
16. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Per Proses Produksi Pada Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Tahun 2020	63
17. Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Pembuatan Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Per Satu Kali Proses Produksi	65
18. Penggunaan Alat Pada Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Tahun 2020	76
19. Biaya Variabel Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti Per Proses Produksi CV. Zaroha, Tahun 2020	77
20. Rata-rata Total Biaya, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Agroindustri Kopi Bubuk CV. Zaroha Tahun 2020	78

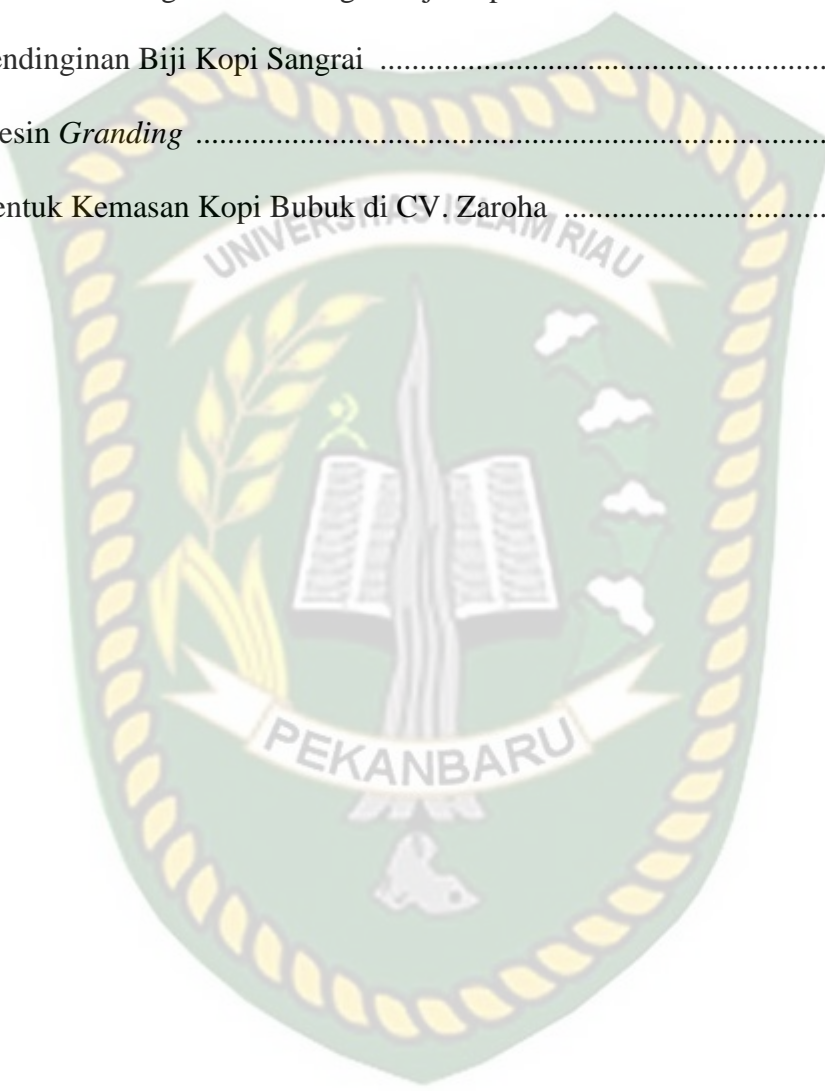
21. Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Kopi Bubuk
Liberika Meranti CV. Zaroha Per Proses Produksi Tahun 2020 81



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pemikiran	34
2. Bagan Proses Pengolahan Kopi Bubuk Liberika Meranti	67
3. Proses Penimbangan dan Sortir Biji Kopi Gelondong.....	68
4. Proses <i>Hulling</i>	68

5. Proses Penjemuran dan Tempat Penjemuran Kopi	69
6. Biji Kopi HS dan Biji Kopi <i>Green Beans</i>	70
7. Mesin <i>Roasting</i>	71
8. Klasifikasi Tingkat Kematangan Biji Kopi <i>Roasted</i>	71
9. Pendinginan Biji Kopi Sangrai	73
10. Mesin <i>Grinding</i>	73
11. Bentuk Kemasan Kopi Bubuk di CV. Zaroha	73



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Pengusaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	89
2. Karakteristik Tenaga Kerja Pada Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	89
3. Profil Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Tahun 2020	89
4. Investasi dan Penyusutan Alat Pada Usaha Agroindustri Pengolahan Kopi Liberika Meranti CV. Zaroha	90
5. Investasi dan Penyusutan Alat Per Proses Produksi Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	91
6. Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	92
7. Analisis Biaya, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	93
8. Analisis Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha	94

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi (*coffea s.p*) merupakan salah satu produk agroindustri yang digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena kopi memiliki aroma khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya. Keberadaan kopi sudah menjadi salah satu bagian dari kehidupan sehari-hari baik di Indonesia dan mancanegara. Menurut Widiotomo (2013), kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan tradisional yang memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Peran tersebut antara lain sebagai sumber perolehan devisa, penyedia lapangan kerja, dan sebagai sumber pendapatan bagi petani pekebun kopi maupun pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, maupun dalam mata rantai pemasaran.

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan Indonesia dengan volume produksi terbesar keenam setelah kelapa sawit, karet, kelapa, tebu, dan kakao. Tingginya produksi kopi tersebut menempatkan Indonesia sebagai produsen kopi terbesar ketiga di dunia dan masuk ke dalam empat pemasok kopi terbesar di dunia bersama Brazil, Kolombia dan Vietnam (Wulandari, 2010).

Selama ini masyarakat pecinta kopi tanah air kebanyakan hanya mengenal kopi Gayo, kopi Toraja, atau kopi Sidikalang. Semua jenis kopi yang disebutkan tadi merupakan kopi Arabika yang berasal dari dataran tinggi. Namun dalam beberapa tahun terakhir ini mata mereka mulai terbuka, ternyata ada jenis kopi lain yang tak kalah nikmatnya dengan kopi tersebut, yaitu kopi Liberika asal Pulau Rangsang, Kabupaten Kepulauan Meranti yang kemudian dikenal dengan sebutan kopi Liberika Meranti.

Kopi Liberika Meranti merupakan kopi terbaik Provinsi Riau yang sudah memiliki Sertifikat Indikasi Geografis (SIG). Tumbuh di dataran rendah dan jenis tanah gambut menjadikan Kopi Liberika Meranti memiliki ciri khas yang unik yaitu aroma nangka dan rasa coklat. Selain aromanya yang khas dan rasanya yang nikmat, keunggulan kopi Liberika Kepulauan Meranti adalah berbuah sepanjang tahun, relatif tahan terhadap hama dan penyakit. Kopi Liberika ini mudah dibudidayakan, dapat tumbuh di lahan gambut dengan tingkat kesuburan yang rendah, dan bebas dari pengaruh pestisida dan pupuk kimia.

Kabupaten Kepulauan Meranti merupakan salah satu daerah penghasil kopi utama di Provinsi Riau. Luas areal perkebunan kopi Liberika Meranti di Kabupaten Kepulauan Meranti pada tahun 2018 sebesar 1.465 Ha dengan jumlah produksi mencapai 1.881.386 Ton/Tahun (BPS Kabupaten Kepulauan Meranti, 2019). Luas lahan dan produksi kopi Liberika Meranti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas Lahan dan Produksi Kopi Liberika Meranti di Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2018

No	Kecamatan	TBM (Ha)	TM (Ha)	TTR (Ha)	Jumlah (Ha)	Produksi (Ton/Th)	Produktivitas (Kg/Ha)
1	Tebing Tinggi	-	-	-	-	-	-
2	Tebing Tinggi Barat	10	80	88	106	12.624	1.500
3	Rangsang	70	170	4	244	321.640	1.884
4	Rangsang Barat	29	136	-	165	227.040	1.880
5	Merbau	-	-	-	-	-	-
6	Tebing Tinggi Timur	-	17	48	65	32.164	1.882
7	Pulau Merbau	140	2	-	142	3.786	1.893
8	Rangsang Pesisir	65	678	-	743	1.284.132	1.874
9	Tasik Putri Puyu	-	-	-	-	-	-
Jumlah		314	472	140	1.465	1.881.386	1.840

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti, Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa Kopi Liberika Meranti tumbuh dan berproduksi hampir di seluruh kecamatan di Kabupaten Kepulauan Meranti kecuali di Kecamatan Tebing Tinggi, Merbau dan Tasik Putri Puyu. Kecamatan Rangsang

Pesisir merupakan penghasil kopi Liberika Meranti terbanyak di Kabupaten Kepulauan Meranti yaitu 1.284.132 Ton/Tahun dengan produktivitas sebesar 1.874 Kg/Tahun.

Desa penghasil Kopi Liberika Meranti di Kecamatan Rangsang Pesisir terdiri dari Desa Kedaburapat, Sendaur, Tanah Merah dan Bina Sempian. Desa Bina Sempian masih merupakan tanaman baru dan belum berproduksi. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas Lahan dan Produksi Kopi Liberika Meranti di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Desa	TBM (Ha)	TM (Ha)	TTR (Ha)	Jumlah (Ha)	Petani (KK)	Produksi (Ton/Th)
1	Kedabu Rapat	-	638	-	638	330	1.208.372
2	Sendaur	-	10	-	10	25	18.940
3	Tanah Merah	15	30	-	45	60	56.820
4	Bina Sempian	50	-	-	50	25	-
Jumlah		65	678		743	440	1.284.132

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Dari Tabel 2 diatas dapat dilihat desa penghasil Kopi Liberika Meranti di Kecamatan Rangsang Pesisir dan produksi Kopi Liberika Meranti sebesar 1,284.132 Ton/Tahun. Desa Kedabu Rapat merupakan penghasil Kopi Liberika Meranti terbanyak dengan produksi sebesar 1,208.372 Ton/Tahun.

Tingginya tingkat produksi Kopi Liberika Meranti serta harga jual yang menguntungkan menumbuhkan keinginan dari sebagian masyarakat untuk mengolah Kopi Liberika Meranti menjadi beberapa produk yang memiliki nilai tambah seperti *green beans*, *roasted coffe* dan kopi bubuk. Sebagian besar pengusaha kopi Liberika Meranti di Desa Kedabu Rapat hanya mengolah biji kopi *gelondong* menjadi *Green Beans* saja selanjutnya di jual ke pedagang pengumpul untuk diekspor ke Malaysia.

Agroindustri merupakan kegiatan yang memanfaatkan sumber daya alam (pertanian), yang memproses bahan pertanian menjadi bahan lain dengan berbagai tingkat prosesing. Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap banyak tenaga kerja, meningkatkan peningkatan devisa melalui peningkatan ekspor dan mampu memunculkan industri baru. Oleh sebab itu Agroindustri penting dalam pembangunan dan perekonomian nasional, maka agroindustri dapat dipakai sebagai salah satu pendekatan pembangunan bagi suatu negara yang berbasis agraris. Kegiatan industri rumah tangga ini diharapkan dapat membantu penambahan pendapatan. Biasanya petani sering kali menggabungkan usaha pertanian dengan usaha industri rumah tangga sebagai sumber pendapatan rumah tangga.

Salah satu pengusaha di Desa Kedaburapat yang sudah melakukan pengolahan biji kopi Liberika Meranti hingga menjadi kopi bubuk adalah CV. Zaroza. Dirintis oleh putra pertama Bapak Arifin dan Ibu Zaroza, yaitu Al-Hakim pada tahun 2013 dan hanya melakukan kegiatan pengolahan Kopi Liberika Meranti *gelondong* menjadi kopi berasan (*green beans*). Kini usahanya sudah berkembang dan produk turunan Kopi Liberika Meranti sudah beragam. Adapun produk turunan Kopi Liberika Meranti yang di produksi oleh CV. Zaroza yaitu *green beans*, *roasted coffee* dan kopi bubuk. Produk sudah menembus pasar Nasional, namun karena kekurangan bahan baku produksi kopi bubuk juga sedikit. CV. Zaroza sudah melakukan pengolahan menggunakan mesin, namun beberapa kegiatan masih dilakukan secara manual diantaranya sortir biji kopi *gelondong* yaitu memisahkan biji Kopi Liberika Meranti yang merah, kuning dan hijau. Selanjutnya adalah proses penjemuran Kopi Liberika masih menggunakan cara alami dan peralatan

tradisional. Cepat lambatnya kopi Liberika Meranti kering tergantung panas matahari sehingga menyebabkan produksi kopi bubuk terkendala.

Berdasarkan latar belakang penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ Agroindustri Kopi Liberika Meranti di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti (Studi Kasus CV. Zaroaha)”

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang ada yaitu:

1. Bagaimana Karakteristik pengusaha dan profil agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroaha di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti?
2. Bagaimana Ketersediaan bahan baku, teknologi produksi dan proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroaha di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti?
3. Mengetahui Biaya produksi, produksi, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroaha di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroaha di Desa Kedabu Rapat.
2. Ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroaha di Desa Kedabu Rapat.

3. Biaya produksi, produksi, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha di Desa Kedabu Rapat.

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini merupakan suatu usaha untuk memperluas ilmu pengetahuan penulis terkait dengan bahan yang dikaji dan merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
2. Bagi perusahaan atau industri pengolahan bubuk kopi dapat memberikan informasi dan bahan pertimbangan dalam peningkatan pendapatan dan pengambilan keputusan bisnis ke depan.
3. Bagi pemerintah daerah, sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam rangka peningkatan pendapatan daerah dari produk andalan.
4. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai informasi tambahan dan pembanding dalam melakukan studi lebih lanjut.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pembahasan dalam penelitian adalah usaha agroindustri kopi Liberika Meranti yang memfokuskan pada produk olahan kopi bubuk Liberika Meranti, ketersediaan bahan baku, sarana produksi dan teknologi yang digunakan, biaya produksi, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif, deskriptif kuantitatif dan metode Hayami.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kopi Liberika (*Coffea liberica* var. *Liberica*)

Nama ilmiah untuk kopi liberika adalah *Coffea liberica* var. *Liberica*. Pada awalnya tanaman ini digolongkan kedalam spesies yang sama dengan kopi Robusta dengan nama ilmiah *Coffea canephora* var. *liberica*. Namun pada pengelompokkan terbaru menyatakannya sebagai spesies tersendiri dengan nama *Coffea liberica*. Karena secara morfologi dan sifat-sifat lainnya berbeda dengan robusta. Selain kopi Liberika, terdapat varietas lain dalam spesies *Coffea liberica* yakni kopi excelsa dengan nama ilmiah *Coffea liberica* var. *Dewevrei*. PUSLITKOKA Indonesia (2006) menyatakan terdapat perbedaan yang menonjol antara kopi Liberika dengan kopi Ekselsa yaitu terletak pada ketebalan daging buah dan warna pupus daun (flush). Kopi Liberika daging buahnya tebal dan pupus daunnya berwarna hijau atau hijau sedikit kecokelatan, sedangkan kopi Ekselsa daging buahnya tipis mirip kopi Arabika dan pupus daun bagian permukaan bawah daun berwarna merah kecokelatan.

Menurut Tjitrosoepomo (2007), kedudukan tanaman kopi Liberika dalam sistematika tumbuhan (taksonomi) adalah sebagai berikut:

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Tracheophyta*
Subdivisi : *Spermatophyta*
Kelas : *Magnoliopsida*
Ordo : *Gentianales*
Famili : *Rubiaceae*
Genus : *Coffea*

Spesies : *Coffea liberica* W. Bull ex Hiern

Kopi Liberika memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan jenis kopi lainnya. Bentuk biji membulat oval (panjang 0,83–1,10 cm, lebar 0,61 cm), dengan rendemen rata-rata 9,03 %. Persentase biji normal berkisar 50–80 %. Kopi ini memiliki potensi produksi rata-rata 1,2 kg kopi biji/pohon, atau setara dengan 1,1 ton biji kopi untuk penanaman dengan populasi 900-1.100 pohon/ha. Selain bentuk tipe daun yang beragam, bentuk buah pun beragam (Direktorat Jendral Perkebunan, 2014).

Ada beberapa macam karakter warna buah masak yaitu: masak merah, masak orange, masak kuning dan masak hijau. Beberapa macam sifat diskus buah adalah: diskus kecil menonjol, diskus menonjol lebar, diskus datar lecil, diskus datar sangat lebar. Apabila dikombinasikan dengan sifat-sifat lainnya maka akan melahirkan berjuta-juta karakter morfologi berbeda sejumlah banyaknya pohon yang ada. Potensi produksi kopi Liberika jika rata-rata adalah 909 gram kopi biji/pohon atau setara dengan 950 kg biji untuk penanaman dengan populasi 9001.000 pohon/ha. Keunggulan lainnya adalah varietas ini memiliki kriteria tahan – agak tahan terhadap penyakit karat daun dan terhadap serangan penggerek buah kopi.

Dari segi citarasa kopi Liberika memiliki ciri khas tersendiri, hasil analisis kafein ternyata kopi Liberika memiliki kadar kafein relatif rendah berkisar antara 1,1-1,3% hampir sebanding dengan kadar kafein kopi Arabika berkisar antara 0,91,8%. Dengan demikian pemanfaatan kopi Liberika sebagai minuman penyegar serupa dengan kopi Arabika yang relatif aman bagi konsumen yang sensitif terhadap kafein. Citarasa kopi Liberika juga lebih baik dibanding kopi Robusta yang ditanam pada ketinggian tempat sama (10 mdpl.) dengan nilai kesukaan 7,5

dibandingkan nilai kesukaan kopi Robusta sekitar 6,5-7,0. Berdasarkan hasil tersebut maka pengembangan kopi Liberika akan memiliki daya saing yang lebih baik dibandingkan kopi Robusta, meskipun kualitas citarasanya tidak sebaik kopi Arabika. Di antara penciri khas citarasa kopi Liberika adalah *dried fruit*, sebagian panelis menyebutnya aroma jack fruit (buah nangka) sehingga kopi Liberika seringkali disebut sebagai kopi nangka (PUSLITKOKA Indonesia, 2014).

Berbicara mengenai kopi (القهوة) sudah tentu tidak terlepas dari yang namanya *nongkrong*, *ngobrol bareng*, canda tawa. Karna aktivitas tersebut akan lebih meriah jika ditemani secangkir kopi. Bahkan ada yang mengatakan daripada tidak minum kopi mending tidak makan nasi. Istilah kopi sebenarnya sudah dikenal sejak masa ulama terdahulu. Diantaranya adalah Imam Ibnu Hajar, beliau mengatakan “kopi bisa menghilangkan galau bahkan bisa menarik *asrar*”. Zaman dahulu kopi tidak hanya untuk teman nongkrong, tetapi digunakan supaya lebih bersemangat dalam beribadah.

2.2. Karakteristik Pengusaha Kopi

Karakteristik seseorang ialah penggambaran keadaan, kondisi, identitas serta status orang tersebut. Karakteristik pengusaha dapat diamati dengan beberapa variabel yang dapat menggambarkan pengusaha pengolahan kopi yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pengalaman berusaha serta luas lahan pengusaha pengolahan kopi. Umur dapat memberikan gambaran tentang kemampuan fisik seseorang dalam melakukan pekerjaannya, tingkat pendidikan menentukan tentang pengetahuan dan keterampilan, jumlah anggota keluarga merupakan berapa orang yang tinggal dalam satu rumahtangga tersebut,

pengalaman berusaha yaitu penggambaran tentang lamanya seseorang melakukan usaha tersebut, dan luas lahan pengusaha menggambarkan berapa banyak lahan yang dimilikinya. Karakteristik pengusaha akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang berkaitan erat dengan kemampuan kerja dalam melaksanakan kegiatan agroindustri, umur dapat dijadikan sebagai tolak ukur dalam melihat aktivitas seseorang dalam bekerja bilamana dalam kondisi umur produktif maka kemungkinan besar seseorang dapat bekerja dengan baik dan maksimal (Hasyim, 2006).

Bagi petani yang lebih tua bisa jadi mempunyai kemampuan berusaha yang konservatif dan lebih mudah lelah. Sedangkan pengusaha muda mungkin lebih miskin dalam pengalaman dan keterampilan tetapi biasanya sifatnya lebih progresif terhadap inovasi baru dan relative lebih kuat. Dalam hubungan dengan perilaku petani terhadap resiko, maka faktor sikap yang lebih progresif terhadap inovasi baru inilah yang cenderung membentuk nilai perilaku petani usia muda untuk lebih berani menanggung resiko (Soekartawi, 1995).

2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan manusia pada umumnya menunjukkan daya kreatifitas manusia dalam berfikir dan bertindak. Pendidikan rendah mengakibatkan kurangnya pengetahuan dalam pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia.

Model pendidikan yang digambarkan dalam pendidikan pengusaha bukanlah pendidikan formal yang acap kali mengasingkan pengusaha dari realitas. Pendidikan pengusaha tidak hanya berorientasi kepada peningkatan produksi pengusaha semata, tetapi juga menyagkut kehidupan sosial masyarakat pengusaha.

Masyarakat pengusaha yang terbelakang lewat pendidikan pengusaha diharapkan dapat lebih aktif, lebih optimis pada masa depan, lebih efektif dan pada akhirnya membawa pada keadaan yang lebih produktif.

3. Pengalaman Berusaha

Pengusaha yang sudah lama berusaha akan lebih mudah menerapkan inovasi dari pada pengusaha pemula atau pengusaha baru. Pengusaha yang sudah lama berusaha akan lebih mudah menerapkan anjuran penyuluhan demikian pula dengan penenrapan teknologi (Soekartawi, 1999).

Pengalaman bekerja biasanya dihubungkan dengan lamanya seseorang bekerja dalam bidang tertentu (misal lamanya seseorang bekerja sebagai petani) hal ini disebabkan karna semakin lama orang tersebut bekerja, berarti pengalaman bekerjanya tinggi sehingga secara langsung akan mempengaruhi pendapatan.

4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2006) jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukan pendapatan dalam memenuhi kebutuhannya. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong pengusaha untuk melakukan banyak aktivitas tertentu dalam mencari dan menambah pendapatan keluarganya.

Semakin banyak anggota keluarga maka semakin besar pula beban hidup yang akan ditanggung atau harus dipenuhi. Jumlah anggota keluarga akan mempengaruhi keputusan pengusaha dalam berusaha (Soekartawi, 1999). Ada hubungan nyata yang dapat dilihat melalui keengganan pengusaha terhadap resiko dengan jumlah keluarha. Keadaan demikian sangat beralasan, karena tuntutan kebutuhan uang tunai rumah tangga yang besar, sehingga pengusaha harus berhati-

hati dalam bertindak khususnya berkaitan dengan cara-cara baru yang riskan terhadap resiko. Kegagalan pengusaha dalam berusaha akan sangat berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan keluarga. Jumlah anggota keluarga yang besar seharusnya memberikan dorongan yang kuat untuk berusaha secara intensif dengan menerapkan teknologi baru sehingga akan mendapatkan pendapatan (Soekartawi, 2002).

2.3. Definisi Agroindustri

Agroindustri adalah salah satu cabang industri yang berkaitan langsung dengan pertanian. Agroindustri merupakan bagian dari empat subsistem penyediaan sarana produksi, usahatani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran dan sarana penunjang. Peranan agroindustri terhadap perekonomian nasional dapat dilihat dari kemampuannya meningkatkan devisa melalui ekspor. Penyediaan keperluan bahan baku pokok masyarakat dalam bentuk pangan bernilai gizi tinggi, serta peningkatan nilai tambah terhadap produksi pertanian, peningkatan pendapatan dan kesempatan kerja (Soekartawi, 2003).

Berbagai macam sektor dalam bidang ekonomi terus berusaha untuk mencukupi kebutuhan tersebut dengan melakukan berbagai macam pembaharuan salah satunya adalah kegiatan industri. Industri merupakan salah satu kegiatan ekonomi manusia yang memiliki posisi strategis dan potensial sebagai sumber penghasilan nafkah masyarakat dalam usahanya menghasilkan kebutuhan hidup manusia dari mulai makanan, minuman, pakaian dan perlengkapan rumah tangga hingga kebutuhan hidup lainnya (Bachtiar, 2003).

Agroindustri memiliki manfaat lain yaitu menarik dan mendorong munculnya industri baru disektor pertanian, menciptakan struktur perekonomian yang tangguh,

meningkatkan nilai tambah produksi pertanian, menciptakan kesejahteraan para pekerjanya dan memperbaiki perekonomian masyarakat disekitarnya. Pengetahuan agroindustri sangatlah kompleks diperlukan pengetahuan bisnis yang berdasarkan pada teori-teori ekonomi, sekaligus diperlukan pemahaman terhadap ilmu pertanian (Soekartawi, 2003).

Menurut Undang-Undang No. 5 Tahun 1984 tentang perindustrian, industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri.

Menurut BPS (2008), industri mempunyai dua pengertian: 1) pengertian secara luas, industri mencakup semua usaha dan kegiatan di bidang ekonomi bersifat produktif, 2) pengertian secara sempit, industri hanyalah mencakup industri pengolahan yaitu suatu usaha kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi barang setengah jadi dan atau barang jadi, kemudian barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih nilainya dan sifatnya lebih kepada pemakaian akhir.

Menurut BPS (2010), perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan bangunan atau lokasi tertentu, dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut.

Menurut Yasin dan Ahmad (1996) prinsip dari satu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan jasa dari

alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengrajin agroindustri. Besar kecilnya nilai produk agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lainnya terhadap produk tersebut. Usaha untuk mempertinggi nilai tambah dari produk agroindustri sangat dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan.

Menurut Soekartawi (1999), banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian dan hal tersebut menjadi penting karena beberapa pertimbangan antara lain:

1. Meningkatkan Nilai Tambah

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan yang baik oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang di proses, karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian meningkat sehingga mampu memasuki pasar domestik maupun pasar luar negeri.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan kebutuhan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas pertanian tentu kadang-kadang justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Keterampilan dalam mengolah hasil, maka akan menjadi peningkatan keterampilan secara kualitatif sehingga pada akhirnya akan memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih besar.

5. Peningkatan Pendapatan

Konsekuensi logis dari proses pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Nilai keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya ini untuk mendapatkan kualitas hasil penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar. Dari proses pengolahan komoditas pertanian akan diperoleh nilai tambah.

2.4. Agroindustri Kopi Liberika

1. Panen

Pemanenan buah kopi yang umum dilakukan dengan cara memetik buah yang telah masak pada tanaman kopi adalah berusia mulai sekitar 2,5-3 tahun. Buah matang ditandai oleh perubahan warna kulit buah. Kulit buah berwarna hijau tua adalah buah masih muda, berwarna kuning adalah setengah masak dan jika berwarna merah maka buah kopi sudah masak penuh dan menjadi kehitam-hitaman setelah masak penuh terlampaui (*over ripe*) (Starfarm, 2010).

Untuk mendapatkan hasil yang bermutu tinggi, buah kopi harus dipetik dalam keadaan masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu 8-11 bulan sejak dari kuncup sampai matang, sedangkan kopi arabika 6-8 bulan. Beberapa jenis kopi seperti kopi liberika dan kopi yang ditanam di daerah basah akan menghasilkan buah sepanjang tahun sehingga pemanenan bisa

dilakukan sepanjang tahun. Kopi jenis robusta dan kopi yang ditanam di daerah kering biasanya menghasilkan buah pada musim tertentu sehingga pemanenan juga dilakukan secara musiman. Musim panen ini biasanya terjadi mulai bulan Mei/Juni dan berakhir pada bulan Agustus/September (Ridwansyah, 2003).

2. Pasca Panen

- Sortasi kopi

Sortasi atau pemilihan biji kopi dimaksudkan untuk memisahkan biji yang masak dan bernas serta seragam dari buah yang cacat/pecah, kurang seragam dan terserang hama serta penyakit. Sortasi juga dimaksudkan untuk membersihkan dari ranting, daun atau kerikil dan lainnya. Buah kopi masak hasil panen disortasi secara teliti untuk memisahkan buah *superior* (masak bernas dan seragam) dari buah *inferior* (cacat, hitam, pecah, berlubang dan terserang hama penyakit). Buah merah terpilih (*superior*) diolah dengan metode pengolahan secara basah atau semi basah supaya diperoleh biji kopi HS (*Haulk Snauk*) kering dengan tampilan yang bagus, sedangkan buah campuran hijau-kuning-merah diolah dengan cara pengolahan kering (Starfarm, 2010).

- Pelepasan kulit buah

Buah tanaman kopi terdiri atas daging buah dan biji. Daging buah terdiri atas tiga lapisan, yaitu lapisan luar (*eksokarp*), lapisan daging (*mesokarp*) dan lapisan kulit tanduk (*endocarp*) yang tipis tapi keras. Buah kopi umumnya mengandung dua butir biji, tetapi kadang-kadang hanya mengandung satu butir biji atau bahkan tidak berbiji (hampa) sama sekali

(Budiman dan Haryanto, 2012). Biji kopi terdiri atas kulit biji dan lembaga. Lembaga atau sering disebut *endosperm* merupakan bagian yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat kopi (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Pengupasan kulit buah dilakukan untuk pada awal metode basah pengolahan biji kopi. Pengupasan kulit buah dilakukan dengan alat kupas tipe silinder. Pengupasan buah kopi dilakukan dengan menyemprotkan air ke dalam silinder bersama dengan buah kopi yang akan dikupas. Aliran air ini berfungsi untuk membantu mekanisme pengaliran buah kopi ke dalam silinder dan sekaligus membersihkan lapisan lendir. Selain itu, air berfungsi untuk mengurangi tekanan geseran silinder terhadap buah kopi sehingga kulit tanduknya tidak pecah (Coffeeland Indonesia, 2012).

- Fermentasi

Fermentasi diperlukan untuk menyingkirkan lapisan lendir pada kulit tanduk kopi. Fermentasi dilakukan biasanya pada pengolahan kopi arabika, untuk mengurangi rasa pahit dan mempertahankan citarasa kopi. Fermentasi dapat dilakukan dengan cara perendaman biji ke dalam air atau secara kering dengan memasukkan biji kopi ke dalam kantong plastik dan menyimpannya secara tertutup selama 12 sampai 36 jam (Starfarm, 2010). Setelah tahapan ini dapat dilakukan pencucian dengan air untuk menghilangkan sisa lendir setelah fermentasi.

- Penjemuran

Pengeringan adalah proses pengeluaran air dari suatu bahan pertanian menuju kadar air kesetimbangan dengan udara sekeliling atau pada tingkat

kadar dimana mutu bahan pertanian dapat dicegah dari serangan jamur, enzim dan aktifitas serangga (Henderson and Perry, 1976). Menurut Hall (1957) dan Brooker *et al.*, (1974), proses pengeringan adalah proses pengambilan atau penurunan kadar air sampai batas tertentu sehingga dapat memperlambat laju kerusakan bahan pertanian akibat aktivitas biologis dan kimia sebelum bahan diolah atau dimanfaatkan.

Pengeringan merupakan salah satu cara dalam teknologi pangan yang dilakukan dengan tujuan pengawetan. Manfaat lain dari pengeringan adalah memperkecil volume dan berat bahan dibanding kondisi awal sebelum pengeringan sehingga akan menghemat ruang (Rahman dan Yuyun, 2005). Biji kopi yang telah dicuci mengandung air 55%, dengan jalan pengeringan kandungan air dapat diuapkan, sehingga kadar air pada kopi mencapai 8 - 10%. Setelah dilakukan pengeringan maka dilanjutkan dengan melakukan pemecahan tanduk (Aak, 1980).

Pengeringan dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu:

- Pengeringan alami

Pengeringan alami hanya dilakukan pada musim kemarau karena pengeringan pada musim hujan tidak akan sempurna. Pengeringan yang tidak sempurna mengakibatkan kopi berwarna coklat, berjamur, dan berbau apek. Pengeringan pada musim hujan sebaiknya dilakukan dengan cara buatan atau kombinasi cara alami dan buatan. Pengeringan secara alami sebaiknya dilakukan dilantai semen, anyaman bambu, atau tikar. Kebiasaan menjemur kopi diatas tanah akan menyebabkan kopi menjadi kotor dan terserang cendawan (Najiyati dan Danarti, 2004).

Cara penjemuran kopi yang baik adalah dihamparkan di atas lantai dengan ketebalan maksimum 1.5 cm atau sekitar 2 lapisan. Setiap 1-2 jam hamparan kopi di bolak-balik dengan menggunakan alat menyerupai garuh atau kayu sehingga keringnya merata. Bila matahari terik penjemuran biasanya berlangsung selama 10-14 hari namun bila mendung biasanya berlangsung 3 minggu (Najiyati dan Danarti, 2004).

- Pengeringan buatan

Pengeringan secara buatan biasanya dilakukan bila keadaan cuaca cenderung mendung. Pengeringan buatan memerlukan alat pengering yang hanya memerlukan waktu sekitar 18 jam tergantung jenis alatnya. Pengeringan ini dilakukan melalui dua tahap. Tahap pertama pemanasan pada suhu 65-100⁰C untuk menurunkan kadar air dari 54% menjadi 30%. Tahap kedua pemanasan pada suhu 50-60⁰C untuk menurunkan kadar air menjadi 8-10% (Najiyati dan Danarti, 2004).

3. Penyangraian

Kunci dari proses produksi kopi bubuk adalah penyangraian. Proses ini merupakan tahapan pembentukan aroma dan citarasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa organik calon pembentuk citarasa dan aroma khas kopi. Waktu sangrai ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut dejabat sangrai. Makin lama waktu sangrai, warna biji kopi sangrai mendekati coklat tua kehitaman (Mulato, 2001).

Roasting merupakan proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang ditandai dengan perubahan kimiawi yang

signifikan. Terjadi kehilangan berat kering terutama gas CO_2 dan produk pirolisis volatil lainnya. Berdasarkan suhu penyangraian yang digunakan, kopi sangrai dibedakan menjadi 3 golongan yaitu *light roast* suhu yang digunakan $193^{\circ}C$ sampai $199^{\circ}C$ dan menghilangkan 3-5% kadar air, *medium roast* suhu yang digunakan $204^{\circ}C$ dan menghilangkan 5-8% kadar air. *Dark roast* suhu yang digunakan $213^{\circ}C$ sampai $221^{\circ}C$ menghilangkan 8-14% kadar air (Vernam and Sutherland, 1994).

4. Pendinginan

Proses pendinginan biji kopi yang telah disangrai sangat perlu dilakukan. Ini untuk mencegah agar tidak terjadi pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna, flavor, volume atau tingkat kematangan biji yang didinginkan. Beberapa cara yang dapat dilakukan antara lain pemberian kipas, ataupun dengan menaruhnya kebidang datar (Pangabea, 2011).

Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan di dalam bak pendingin. Pendinginan yang kurang cepat dapat menyebabkan proses penyangraian berlanjut dan biji kopi menjadi gosong (*over roasted*). Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan sisa kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai (Mulato, 2002)

5. Penghalusan/Penggilingan Biji Kopi sangrai

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan ukuran tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh.

Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Mulato, 2002).

2.5. Faktor Produksi

Proses produksi bisa berjalan bila persyaratan yang dibutuhkan yaitu faktor produksi sudah terpenuhi. Faktor produksi terdiri dari empat komponen yaitu tanah/lahan, modal, tenaga kerja dan skill atau manajemen. Jika salah satu faktor tidak tersedia maka proses produksi atau usaha tani tidak akan berjalan, terutama faktor produksi tanah atau lahan, modal dan tenaga kerja (Daniel, 2004). Berikut penjelasan tentang faktor produksi.

1. Tanah atau lahan

Tanah merupakan faktor produksi terpenting dalam pertanian karena tanah merupakan tempat dimana usahatani dilakukan dan tempat hasil produksi dikeluarkan karena tanah merupakan tempat tumbuh tanaman. Tanah memiliki sifat tidak sama dengan faktor produksi lain yaitu luas relatif tetap dan permintaan akan lahan semakin meningkat sehingga sifatnya langka (Mubyarto, 1989).

Luas penguasaan lahan pertanian merupakan sesuatu yang sangat penting dalam proses produksi ataupun usaha tani dan usaha pertanian. Dalam usaha tani, jika kepemilikan atau penguasaan lahan sempit sudah pasti kurang efisien dibanding lahan yang lebih luas. Semakin sempit lahan usaha, semakin tidak efisien usaha tani yang dilakukan. Kecuali bila usaha tani tersebut dijalankan dengan tertib dan administrasi yang baik serta teknologi yang tepat. Tingkat efisiensi sebenarnya terletak pada penerapan teknologi. Karena pada lahan yang sempit, teknologi cenderung berlebihan dan menjadikan usaha tidak efisien (Daniel, 2004).

Firman Allah dalam Surah Al-A'raf ayat 10:

وَلَقَدْ مَكَّنَّاكُمْ فِي الْأَرْضِ وَجَعَلْنَا لَكُمْ فِيهَا مَعِيشَةً قَلِيلًا مَّا
تَشْكُرُونَ ﴿١٠﴾

Artinya: Dan sungguh, Kami telah menempatkan kamu di bumi dan disana Kami sediakan (sumber) penghidupan untukmu. Tetapi sedikit kamu bersyukur (QS. Al- A'raf : 10).

Pada ayat ini Allah SWT mengingatkan kepada hambanya untuk mensyukuri nikmat yang telah diberikan. Nikmat itu adalah sarana untuk mendapatkan kesejahteraan yang berupa bumi yang diciptakan-Nya untuk tempat tinggal, tempat untuk memenuhi segala hajat hidup, menguasai tanah, hasil tanamannya, binatang-binatangnya dan juga tambang-tambanganya. (Salim Bahreisy, 1988).

2. Modal

Menurut Rosyidi (2004), modal mencakup uang yang tersedia di dalam perusahaan untuk membeli mesin-mesin serta faktor produksi lainnya. Sedangkan menurut Bambang Riyanto (2001), modal adalah hasil produksi yang digunakan kembali untuk memproses lebih lanjut. Dalam perkembangannya, kemudian modal ditekankan pada nilai, daya beli, atau kekuasaan menggunakan yang ada dalam barang-barang modal.

3. Tenaga kerja

Rosyidi (2004), mengartikan secara rinci istilah tenaga kerja kedalam istilah *human resource* dimana didalamnya terkumpul semua atribut atau kemampuan manusiawi yang dapat disumbangkan untuk memungkinkan dilakukannya proses produksi barang dan jasa. Kerja dalam islam menjadi kewajiban bagi umat yang mampu untuk mencapai sebuah kesuksesan bahkan memiliki kemuliaan tersendiri

hingga telah tertulis didalam Firman Allah dalam surah An-Najm ayat 39 sebagai berikut:

وَأَنْ لَّيْسَ لِلْإِنْسَانِ إِلَّا مَا سَعَى ۝٣٩

Artinya: dan bahwasanya seorang manusia tiada memperoleh selain apa yang diusahakannya (QS: An-Najm:39).

Tenaga kerja adalah orang yang bekerja baik dalam instansi pemerintahan atau perusahaan maupun badan usaha sosial dimana mereka memperoleh suatu balas jasa, faktor produksi dalam proses produksi salah satunya adalah tenaga kerja (Soekartawi, 1994). Kemampuan tenaga kerja dipengaruhi oleh beberapa faktor yang terdiri dari umur, keterampilan, pengalaman, kesehatan serta faktor alam (Soeharjo dan Patong, 1999).

4. Manajemen

Manajemen adalah seni untuk mencapai hasil yang diinginkan dengan sumber daya yang tersedia bagi organisasi. Kemampuan manajer untuk mencapai hasil melalui orang lain menentukan dalam manajemen yang baik. Setiap organisasi memiliki berbagai macam sumber daya. Manajemen dikonsepsikan dan sering disebut sebagai konsep 6M yaitu: *Money* = uang, *Markets* = pasar, *Material* = bahan, *Machinery* = mesin, *Method* = Metode dan *Man* = manusia (Downy and Steven, 1992).

2.6. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung (Soekartawi, 2001). Klasifikasi biaya dalam perusahaan dibedakan menjadi dua yaitu: biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) yang dijelaskan sebagai berikut:

1. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang secara tetap dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha dan besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output, yang termasuk kategori biaya tetap adalah sewa gudang, sewa gedung, biaya penyusutan alat, sewa kantor dan gaji karyawan (Supardi, 2000).
2. Biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan lain-lain (Suparmoko, 2001).

Biaya sebagai suatu nilai tukar, pengeluaran atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat (Carter William, 2009). Biaya dalam kegiatan usahatani dikeluarkan oleh petani dengan tujuan untuk menghasilkan pendapatan yang tinggi bagi usahatani yang dikerjakan. Dengan mengeluarkan biaya maka pertanian mengharapkan pendapatan yang setinggi-tingginya melalui peningkatan produksi.

Biaya sebagai suatu sumberdaya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu. Suatu biaya biasanya diukur dalam unit uang yang harus dikeluarkan dalam rangka mendapatkan barang dan jasa (Horngren Charles, *et, al* 2006).

2.7. Pendapatan

Pendapatan diartikan sebagai selisih antara besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Selain itu pendapatan dapat digambarkan sebagai balas jasa dan kerja sama faktor - faktor produksi yang disediakan oleh petani sebagai penggerak, pengelola, pekerja dan sebagai pemilik modal. Menurut Mubyarto (1991),

pendapatan merupakan hasil pengurangan antara hasil penjualan dengan semua biaya yang dikeluarkan mulai dari masa tanam sampai produk tersebut berada ditangan konsumen akhir.

Menurut Soekartawi (2001), penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Menurut Sukirno (2006), pendapatan adalah jumlah penampilan yang diterima oleh penduduk selama satu periode tertentu baik harian, mingguan, bulanan maupun tahunan. Sedangkan menurut Reksoprayitno (2004), pendapatan (*revenue*) diartikan sebagai penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Dengan demikian dapat ditarik kesimpulan bahwa pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diterima oleh pengusaha dalam periode waktu tertentu sebagai balas jasa atas faktor-faktor produksi yang dikeluarkan.

2.8. Nilai Tambah (*Value Added*)

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena komoditi tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja dan mencakup tenaga kerja, Input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al*, 1987)

Menurut Hardjanto (1991), nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut dapat berupa proses

perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Faktor teknis meliputi unsur kualitas (mutu) produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, penggunaan unsur tenaga kerja, jumlah bahan baku, dan input penyerta. Faktor ini mempengaruhi harga jual produk, sedangkan faktor non teknis (faktor pasar) meliputi harga jual output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, informasi pasar, modal investasi teknologi, dan nilai (input) lainnya. Faktor non teknik ini dapat mempengaruhi faktor konversi (banyaknya produk yang dapat dihasilkan dari satu satuan bahan baku) dan biaya produksi.

Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan sektor agribisnis. Menurut Hardjanto (1991), kegunaan dari menganalisis nilai tambah adalah salah satunya untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditas pertanian.

2.9. Penelitian Terdahulu

Fajar, dkk (2014), Analisis Agroindustri dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). Tujuan penelitian untuk menganalisis 1). Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri ikan asin 2). Penggunaan faktor produksi dan teknologi, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah 3). Saluran dan fungsi pemasaran, biaya, margin, dan efisiensi pemasaran. Penelitian dilakukan dengan metode survei dengan menggunakan sampel pengusaha sebanyak 10 orang secara sengaja (*purposive sampling*). 3 sampel pedagang dan 2 sampel pedagang pengecer. Alat analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan deskripsi kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pengusaha dengan rata-rata umur sampel yaitu 44 tahun, pendidikan 9 tahun, pengalaman berusaha 8 tahun dengan 3 orang anggota keluarga dan usaha kecil dengan modal sendiri. Biaya produksi berkisar antara Rp. 4.179.982,99 sampai Rp. 6.795.417,42, produksi berkisar 566,91 kg sampai 1.319,23 kg, pendapatan bersih berkisar Rp. 4.045.566,25 sampai Rp. 6.396.882,58. Efisiensi antara 1,75 sampai 1,94. Terdapat dua saluran pemasaran ikan asin dan saluran ke-2 merupakan rantai pemasaran yang paling efisien.

Hariyati dan Puji (2014), Agroindustri Kopi Bubuk Arabika di Sumber Wringin Bondowoso. Tujuan penelitian untuk mengetahui 1). Nilai tambah pada pengolahan kopi Arabika pada agroindustri di Sumber Wringin Bondowoso, 2). Saluran pemasaran agroindustri kopi Arabika di Sumber Wringin Bondowoso, 3). Sistem manajemen rantai *supply* (SCM) pada agroindustri kopi Arabika di Sumber Wringin Bondowoso. Metode pengambilan sampel Lokasi penelitian ditentukan dengan metode sengaja pada agroindustri kopi bubuk Arabika di Sumber Wringin Bondowoso. Metode pengambilan sampel adalah menggunakan total sampling dengan jumlah sampel 6 agroindustri kopi bubuk Arabika. Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah.

Hasil analisis menunjukkan bahwa: 1). Nilai tambah pada pengolahan kopi OSE menjadi kopi bubuk, Rp 43,938.27 per kilogram bahan baku dengan persentase nilai tambah 49%, 2). saluran pemasaran kopi bubuk Arabika pada agroindustri di Sumber Wringin antara lain saluran pemasaran I (yang langsung dari produsen ke konsumen), saluran pemasaran II dibagi dalam tiga jenis pola, antara lain pemasaran saluran IIa (produsen-tengkulak- konsumen dalam kota),

saluran pemasaran Iib (produser-perantara antar kota-konsumen), dan saluran pemasaran Iic (produsen-koperasi-konsumen), 3). semua bubuk kopi arabika agroindustri di Sumber Wringin adalah memanfaatkan sistem manajemen rantai suplai dengan baik dan *Focal Firm* pada sistem manajemen rantai pasok adalah agroindustri kopi bubuk Arabika.

Elida dan Vaulina (2015), Studi Pendapatan Keragaan Agroindustri Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar (Studi Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil, biaya produksi, pendapatan dan efisiensi agroindustri ikan patin. Penelitian ini merupakan studi kasus di CV. Graha Pratama Fish. Sampel diambil secara sensus dengan jumlah responden sebanyak 5 orang. Alat analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan agroindustri ikan patin pada CV. Graha Pratama Fish merupakan usaha pereorangan yang dikelompokkan kedalam usaha kecil yang mengandalkan bahan baku didaerah tersebut.pengolahan dilakukan dengan memasak dan menggunakan teknologi sederhana (semi mekanis). Usaha ini memiliki izin dan NIPIK serta merek dagang “NEPA”. Menggunakan tenaga kerja perempuan (4 orang) dalam kisaran umur produktif, pendidikan SLTA dan cukup berpengalaman. Pesentase biaya yang dikeluarkan pada agroindustri ini sebagian besar untuk bahan baku (ikan patin). Secara agregat pendapatan bersih per proses produksi (satu minggu) sebesar Rp. 4.972.797,21 (Rp. 19.891.188,84/bulan), nilai RCR 1,65 berarti usaha efisien. Pendapatan terbesar diperoleh dari pengolahan kaki naga yaitu sebesar Rp. 1.447.973,34 per proses (Rp. 5.791.493,36/bulan) dengan nilai RCR 3,03.

Siregar dkk (2015), Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak Bubuk Pada Agroindustri “Buana Putra” Di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui gambaran kegiatan dan proses pengolahan produk dari biji kopi luwak *green beans* menjadi kopi luwak bubuk (2) mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi luwak bubuk (3) menganalisis produktivitas berdasarkan nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi luwak bubuk yang dilakukan oleh Agroindustri Buana Putra. Penelitian ini menggunakan data yang dikumpulkan sebanyak empat kali proses produksi. Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dengan menggunakan tabel bantu analisis nilai tambah metode Hayami. Dari perhitungan tersebut akan diketahui besarnya nilai tambah per proses produksi dan keuntungan yang diterima agroindustri. Nilai tambah itu selanjutnya digunakan untuk mengukur produktivitas agroindustri dengan menggunakan rasio-rasio nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) kegiatan pengolahan kopi luwak *green beans* pada Agroindustri “Buana Putra” dimulai dari penyortiran, pencucian, penjemuran, penyangraian, pembubukan dan pembungkusan (2) rata-rata nilai tambah yang diperoleh Agroindustri “Buana Putra” untuk setiap Kg bahan baku biji kopi luwak *green beans* adalah sebesar Rp 96.224,10 per proses produksinya (3) produktivitas Agroindustri “Buana Putra” pada periode Mei sampai dengan Juni 2014 relatif tinggi dibandingkan beberapa penelitian sebelumnya yang menggunakan metode yang sama. Hal ini terlihat dari rasio nilai tambah rata-rata per proses produksinya untuk tenaga kerja sebesar Rp 48.112,1, per nilai output

sebesar 42,56 %, per biaya tenaga kerja sebesar Rp 5,60 dan rasio keuntungan per nilai tambah sebesar 97,13 %.

Muhammad, (2016) telah melakukan penelitian dengan judul “Analisis Agroindustri dan Pemasaran Tepung Sagu di Desa Lalang Tanjung Kecamatan Tebing Tinggi Barat Kabupaten Kepulauan Meranti”. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis karakteristik pengusaha, tenaga kerja dan profil usaha agroindustri tepung sagu. (2) mengetahui ketersediaan bahan baku, teknologi pengolahan, produksi dan pengolahan tenaga kerja agroindustri tepung sagu. (3) menganalisis besarnya biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri tepung sagu. (4) menganalisis saluran dan fungsi pemasaran, biaya, margin dan efisiensi pemasaran agroindustri tepung sagu. Metode yang digunakan adalah metode survei. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata umur pengusaha 48,5 tahun, pekerja 35,86 tahun. Tingkat pendidikan pengusaha 12 tahun, pekerja 7,5 tahun. Pengalaman berusaha 12,75 tahun, pekerja 7,9 tahun. Tanggungan keluarga 5 jiwa, dan pekerja 2,76 jiwa. Penggunaan bahan baku sagu rata-rata sebanyak 92.300 Kg/proses produksi. Penggunaan bahan penunjang per proses produksi adalah goni sebanyak 300 Helai/ proses produksi, benang 1,89 Bal/proses produksi, solar 237,50 Liter/proses produksi, oli 2 Liter/proses produksi, dengan total biaya Rp 75.374.025,89/proses produksi, pendapatan kotor sebesar Rp 117.150.000,00, pendapatan bersih sebesar Rp 41.775.974,11/proses produksi. *Return cost ratio* (RCR) yang diperoleh pada agroindustri tepung sagu sebesar 1,55 dan nilai tambah sebesar Rp 909,21/kg tepung sagu. Pemasaran tepung sagu hanya terdapat satu

saluran pemasaran, yakni dari pengusaha ke konsumen akhir (pedagang besar) margin pemasaran adalah sebesar Rp 1500/Kg dan efisiensi pemasaran adalah sebesar 12,36 persen.

Ningsih (2017), Analisis Agroindustri gula aren di Kecamatan Muarasipongi Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatera Utara. Tujuan penelitian 1). Mengetahui karakteristik pegrajin gula aren, 2). Mengetahui pengolahan gula aren, 3). Menganalisis nilai tambah dari pengolahan gula aren dan 4). Menyusun strategi pengembangan gula aren. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode survei. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Jumlah sampel dalam penelitian sebanyak 35 responden. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian 1). Karakteristik pengerajin gula aren umur rata-rata 39 tahun, jenis kelamin laki-laki, tingkat pendidikan rata-rata 6 tahun, pengalaman berusaha rata-rata 8 tahun dan jumlah anggota tanggungan keluarga rata-rata 4 jiwa. 2). Proses pengolahan gula aren ditempat penelitian menggunakan teknologi yang masih sederhana. 3). Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan gula aren per minggu adalah sebesar Rp. 360.112,27 dengan rasio nilai tambah sebesar 50,73%, nilai tambah per kg output sebesar Rp. 15.472,97 dan nilai tambah pengrajin per hari Rp. 1390,39, margin sebesar 552.472,97, ratio sumbangan input lain sebesar 34,82% dan keuntungan perusahaan sebesar 65,18%. 4). Berdasarkan analisis SWOT, posisi usaha pengolahan gula aren berada pada kuadran II. Alternatif strategi pengembangan agroindustri gula aren dengan menggunakan strategi WO yaitu mendukung Strategi Diversifikasi.

Mukti dan Septina (2017), Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Mie Sagu di Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui profil usaha mie sagu, kelayakan usaha dilihat dari aspek finansial dan nonfinansial pada agroindustri mie sagu di Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti. Metode yang digunakan adalah survei. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Aspek non finansial penelitian ini terdiri dari aspek pasar, teknis dan hukum, sedangkan aspek finansial dianalisis dengan kriteria investasi. Jumlah sampel sebanyak 6 pengusaha.

Hasil penelitian menunjukkan pengusaha agroindustri mie sagu termasuk umur produktif dengan rata-rata umur 46 tahun, pendidikan masih rendah yaitu 9 tahun (SMP) serta berpengalaman dalam berusaha pengolahan mie sagu yaitu selama 16 tahun. Usaha mie sagu termasuk dalam usaha berskala kecil dan usaha rumah tangga, pengolahan mie sagu menggunakan teknologi semi modern dan tradisional. Kelayakan non finansial mie sagu pada aspek pasar dan aspek teknis layak untuk diusahakan namun pada aspek hukum belum layak. Secara finansial mie sagu layak untuk diusahakan karena memenuhi kriteria kelayakan investasi, dengan nilai NPV Rp. 444.589.796,57, Net B/C 1,32, IRR 47%, PB (payback period) 2 tahun 2 bulan. Berdasarkan analisis switching value usaha agroindustri mie sagu lebih sensitive pada penurunan harga output 10% dibandingkan dengan kenaikan harga input 10%.

Mujiburrahmad (2018), Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie.

Pemilihan lokasi ditentukan secara sengaja (purposive). Metode pengambilan sampel yaitu metode sensus. Jumlah sampel berjumlah 10 orang. Metode analisis data yang digunakan adalah tabel bantu analisis nilai tambah metode Hayami.

Hasil penelitian diperoleh nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi adalah sebesar Rp. 13.500 per kilogram biji kopi, dengan rasio sebesar 15%. Rasio nilai tambah terhadap nilai output yang sebesar 15%, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah adalah sebesar Rp. 15. Keuntungan yang akan diperoleh usaha bubuk kopi berdasarkan perhitungan nilai tambah adalah sebesar Rp. 8.500 dengan bagian keuntungan yang diperoleh adalah 13,7%.

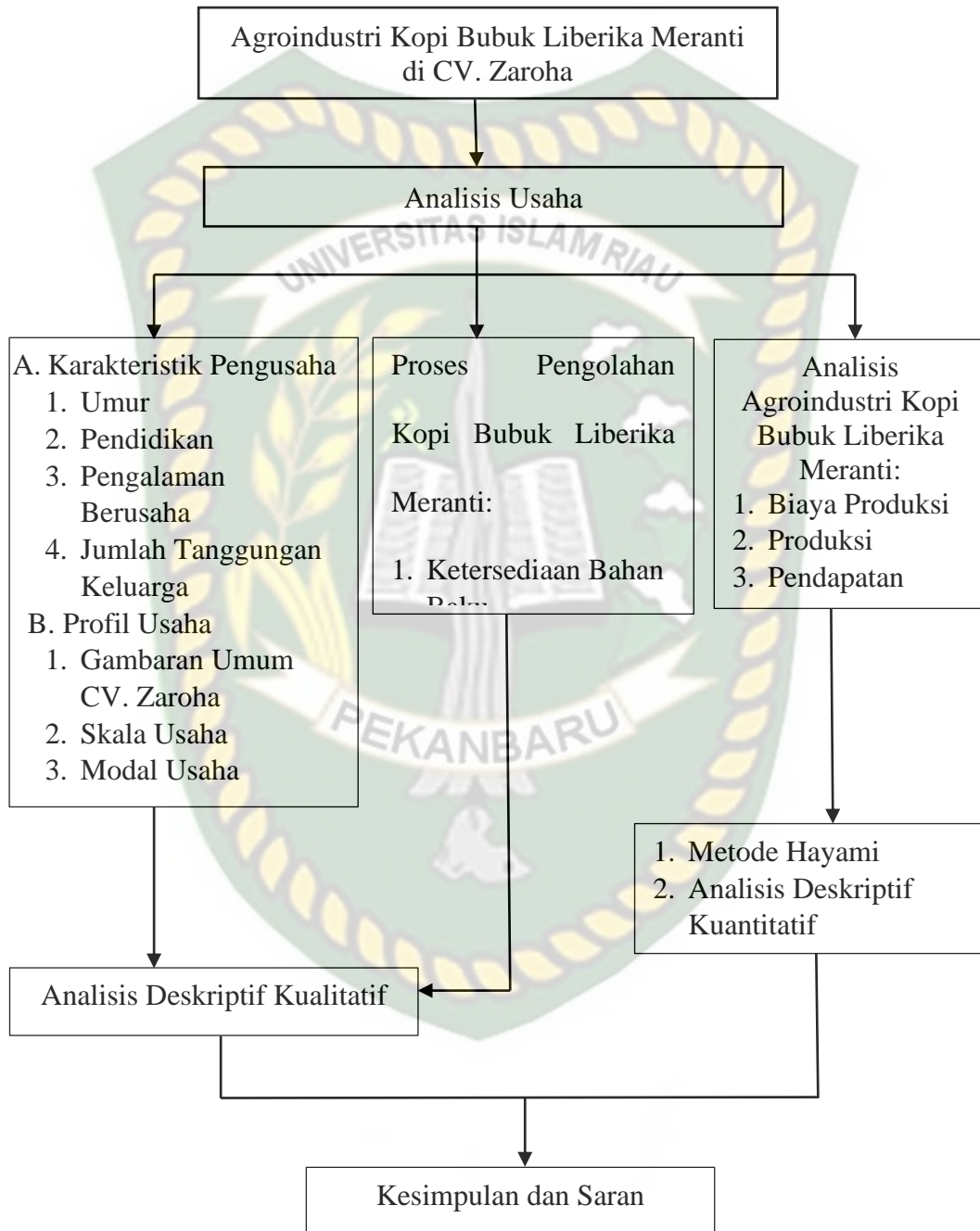
2.10. Kerangka Pemikiran

Kopi merupakan bahan minuman yang disukai oleh hampir semua kalangan dan umur. Kopi penyatu ide, dan mempererat persaudaraan. Selain menjadi bahan minuman, kopi juga banyak digunakan untuk kosmetik dan pengharum ruangan. Analisis yang dibahas dalam penelitian ini meliputi analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif serta penggunaan metode Hayami.

Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis (karakteristik pengusaha meliputi: umur, pendidikan, pengalaman berusaha, dan jumlah tanggungan keluarga. Karakteristik usaha meliputi: gambaran umum CV. Zaroha, modal usaha dan skala usaha). Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis menganalisis teknologi produksi, penyedia bahan baku, bahan penunjang, biaya produksi, proses produksi, produksi.

Penggunaan metode Hayami bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah kopi bubuk. Setelah dilakukan analisis terhadap variabel–variabel yang

diukur akan didapatkan kesimpulan bahwa agroindustri ini menguntungkan atau tidak dan kebijakan apa yang harus diambil pemerintah dan pengusaha. Adapun gambaran penelitian yang akan dilakukan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran Penelitian

III. METODE PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha pengolahan kopi di CV. Zaroa yang terletak di Dusun Parit Senang Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti. Pemilihan lokasi penelitian ini didasarkan atas pertimbangan bahwa daerah ini merupakan sentral produksi kopi di Kabupaten Kepulauan Meranti dan merupakan satu-satunya usaha pengolahan kopi yang sudah memiliki izin usaha dan data-data terkait penelitian dapat diperoleh karena keterbukaan dari pihak perusahaan.

Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan yang dimulai bulan Desember 2019 sampai dengan bulan Mei 2020. Kegiatan meliputi survei pendahuluan, penyusunan proposal, perbaikan proposal, perbanyak proposal, seminar proposal, pengambilan data, pengolahan data, perbaikan hasil, perbanyak hasil, seminar hasil, kesimpulan dari seminar hasil, ujian akhir.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa dikelola oleh Bapak Solehudin yang mempekerjakan sebanyak 3 orang tenaga kerja. Responden dalam penelitian ini adalah tenaga kerja yang berkaitan langsung pada setiap proses produksi. Dengan demikian jumlah responden sebanyak 4 orang, yaitu pemilik usaha 1 orang dan tenaga kerja di masing-masing bagian pengolahan kopi sebanyak 3 orang.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pengusaha dan pekerja yang ada di CV. Zaroa dengan menggunakan kuesioner atau daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan serta pengamatan langsung dilapangan yang meliputi identitas responden (umur, pendidikan, jumlah

anggota keluarga dan pengalaman berusaha), dan juga terkait dengan profil usaha yang meliputi gambaran umum perusahaan, skala usaha serta modal usaha. Kemudian data terkait penyediaan bahan baku, harga bahan baku, bahan penunjang, harga bahan penunjang, jumlah dan jenis peralatan yang digunakan, tenaga kerja, jumlah produksi kopi bubuk Liberika Meranti, serta harga jual kopi bubuk Liberika Meranti.

Data sekunder adalah sumber data tidak langsung yang memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan dari data primer. Data sekunder diperoleh dari buku-buku literature, jurnal, skripsi, kelurahan, kecamatan dan BPS. Data sekunder meliputi: keadaan umum daerah penelitian, batas-batas wilayah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan, produksi kopi serta informasi lain yang dianggap perlu guna menunjang dan melengkapi penelitian.

3.4. Konsep Operasional

Untuk menyeragamkan pengertian tentang variabel yang digunakan dalam penelitian ini, disajikan batasan-batasan dalam bentuk konsep operasional sebagai berikut:

1. Agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti adalah jenis usaha yang mengolah hasil pertanian yang berasal dari biji kopi *green beans* diolah menjadi kopi bubuk Liberika Meranti.
2. Kopi *Gelondong* adalah biji kopi Liberika Meranti yang sudah masak dan sudah dipetik dari pohonnya. Biji kopi masak ditandai dengan warna kulit yang merah atau biasa disebut biji ceri.
3. Kopi *green beans* adalah biji kopi yang berasal dari kopi gelondong yang sudah dijemur hingga kering kemudian di kupas kulit tanduknya.
4. Kopi bubuk adalah produk industri yang berbentuk bubuk dari hasil pengolahan biji kopi *green beans* dengan cara di sangrai (*roasted*) kemudian digiling hingga halus (Kg).

5. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan sebagai tambahan untuk membantu proses produksi (Liter/Proses Produksi).
6. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja dalam proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti mulai dari pengolahan sampai produk siap dipasarkan. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja luar keluarga (HOK/Proses Produksi).
7. Upah tenaga kerja adalah nilai upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja (Rp/Proses Produksi).
8. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produksi. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat produksi dan upah tenaga kerja.
9. Nilai sisa adalah nilai alat setelah melewati usia ekonomis, yang diasumsikan 20 persen dari harga beli alat (Rp/Unit)
10. Penyusutan alat adalah nilai susut alat-alat yang dipergunakan oleh perusahaan untuk menghasilkan kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/Proses Produksi)
11. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk proses pengolahan biji kopi berupa sarana produksi yang habis dipakai dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi).
12. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan baik tetap maupun tidak tetap (variabel) dalam proses produksi seperti biaya peralatan produksi (penyusutan), biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja dalam setiap proses produksi pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/proses produksi).
13. Produksi adalah jumlah kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg/proses produksi).

14. Satu kali produksi adalah waktu yang diperlukan dalam kegiatan pengolahan biji kopi *gelondong* sampai menjadi kopi bubuk Liberika Meranti. Satu kali proses produksi kopi bubuk memerlukan waktu 1 minggu.
15. Harga bahan baku adalah harga biji kopi *gelondong* untuk membuat kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/kg)
16. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/kg).
17. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dikali dengan harga produksi dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/proses produksi).
18. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/proses produksi).
19. Efisiensi agroindustri adalah ukuran keberhasilan usaha, perbandingan antara pendapatan kotor dengan biaya produksi pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti.
20. Nilai tambah adalah selisih nilai output kopi bubuk Liberika Meranti dengan nilai bahan baku biji kopi *gelondong* dan sumbangan input lainnya (Rp/proses produksi).

3.5. Analisis Data

Data yang dikumpulkan dari pengusaha kopi selanjutnya ditabulasi dan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian.

3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti

Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti yang mempengaruhi tingkat pendapatan pengusaha. Data yang diambil adalah karakteristik pengusaha berupa (umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga) dan data profil usaha berupa (gambaran umum perusahaan, skala usaha,

modal usaha). Setelah data diperoleh maka akan di rangkum dan kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif.

3.5.2. Sarana Produksi dan Proses Produksi Kopi Bubuk Liberika Meranti

Untuk menganalisa penggunaan bahan baku agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti dapat dianalisis secara deskriptif kualitatif. Teknologi pengolahan dan proses produksi dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu dengan membandingkan antara analisis teknologi dengan proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti secara sistematis sesuai keadaan dilapangan.

3.5.3. Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti

Untuk analisis biaya, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri kopi bubuk Liberika dianalisis menggunakan rumus sebagai berikut:

1. Biaya Produksi

Menurut Firdaus (2008), biaya total adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Untuk menghitung biaya total menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

TC = Total Biaya Produksi (Rp/Proses Produksi)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp/ Proses Produksi)

TVC = Total Biaya Variabel (Rp/ Proses Produksi)

Peralatan yang digunakan pada usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha umumnya tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi atau memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan hanya dihitung berupa nilai penyusutan peralatannya. Biaya penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus (*straight line method*) menurut Hernanto (2003), sebagai berikut:

$$D = \frac{NB-NS}{UL} \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

D = Nilai Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi)

C = Harga Beli Alat (Rp/Unit)

NS = Nilai Sisa 20% dari Harga Beli (Rp/Unit/Tahun)

UL = Masa Pakai Alat (Tahun)

2. Pendapatan

Pendapatan merupakan suatu hal yang sangat penting dalam menentukan laba atau rugi suatu usaha. Laba atau rugi diperoleh dengan melakukan perbandingan antara pendapatan dengan biaya yang dikeluarkan atas pendapatan tersebut. Pendapatan dapat digunakan sebagai ukuran dalam menilai keberhasilan suatu usaha dan juga faktor yang menentukan keberlangsungan suatu usaha. Jhingan (2003) menyatakan bahwa pendapatan adalah penghasilan berupa uang selama periode tertentu. Pendapatan dapat diartikan sebagai semua penghasilan yang menyebabkan bertambahnya kemampuan, baik yang digunakan untuk konsumsi maupun untuk tabungan, pendapatan tersebut dapat digunakan untuk memenuhi keperluan hidup dan untuk mencapai kepuasan. Pendapatan usaha dibagi menjadi 2 yaitu:

a. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti didapatkan dari seluruh produksi yang dihasilkan dalam kegiatan usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti dikali dengan harga produksi. Untuk menghitung pendapatan kotor, yaitu (Soekartawi, 2001) sebagai berikut:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

Q = Produksi (Kg/Proses Produksi)

P = Harga Produksi (Rp/Kg)

b. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran total usaha. Penerimaan suatu usaha adalah sebagai produk total dalam waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual (Soekartawi, 2000). Pendapatan bersih dihitung dengan rumus menurut Soekartawi (1993) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:

π = Pendapatan Bersih (Rp/Proses Produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

TC = Biaya Produksi (Rp/Proses Produksi)

3. Efisiensi Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti

Untuk menghitung efisiensi usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti dianalisis dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR) menurut Soekartawi (1991) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio* (Rp/Proses Produksi)

TR = Total penerimaan agroindustri kopi bubuk (Rp/Proses Produksi)

TC = Total biaya agroindustri kopi bubuk (Rp/Proses Produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi adalah:

RCR >1 : Agroindustri kopi bubuk yang dilakukan efisien (untung)

RCR <1 : Agroindustri kopi bubuk yang dilakukan tidak efisien (rugi)

RCR =1 : Agroindustri kopi bubuk yang dilakukan pada titik impas (balik modal)

4. Analisis Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti dilakukan analisis menggunakan metode Hayami, dapat disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Metode Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*) Hayami (1987)

I	Output Input dan Harga	Rumus	Satuan
1	Output	a	Kg
2	Input	b	Kg
3	Tenaga Kerja Langsung	c	HOK
4	Faktor Konversi	$d = a/b$	
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$e = c/b$	HOK/Kg
6	Harga Output	f	Rp/Kg
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	g	Rp/HOK
II	Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku	h	Rp/Kg
9	Sumbangan Input Lain	i	Rp/Kg Output
10	Nilai Output	$j = d/f$	Rp/Kg
11	a. Nilai Tambah	$k = j - h - i$	Rp/Kg
	b. Rasio Nilai Tambah	$l = k/j * 100$	%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	$m = e * g$	Rp/Kg
	b. Pangsa Tenaga Kerja	$n = m/k * 100$	%
13	a. Keuntungan	$o = k - m$	Rp
	b. Tingkat Keuntungan	$p = o/k * 100$	%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin	$q = j - h$	Rp/Kg
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	$r = m/q * 100$	%
	b. Sumbangan Input Lain	$s = i/q * 100$	%
	c. Keuntungan Perusahaan	$t = o/q * 100$	%

Sumber: Hayami, 1987

Berdasarkan Tabel 3. Secara operasional perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangannya sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu sebagai berikut:

1. Output adalah kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan dari konversi biji kopi *gelondong* selama satu kali proses produksi (Kg).
2. Input adalah bahan baku berupa biji kopi *gelondong* yang akan diolah menjadi kopi bubuk Liberika Meranti dalam satu kali proses produksi (Kg).
3. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan biji kopi *gelondong* dan kopi bubuk Liberika Meranti (HOK).

4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari jumlah bahan baku yang di olah selama satu kali proses produksi.
5. Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan kopi *gelondong* (HOK).
6. Harga output adalah nilai jual untuk kopi bubuk Liberika Meranti (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam kerja (Rp/HOK).
8. Harga bahan baku adalah nilai yang dibayarkan oleh pengusaha untuk memperoleh bahan baku (Rp/Kg).
9. Harga input lain adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses produksi).
10. Nilai output menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg)
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output kopi bubuk Liberika Meranti dengan hasil harga bahan baku utama biji kopi *gelondong* (Rp/Kg)
12. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (%)
13. Pendapatan tenaga kerja adalah upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp)
14. Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).
15. Keuntungan adalah bagian yang diterima pengusaha (Rp).
16. Tingkat keuntungan adalah tingkat keuntungan dari nilai produk (Rp).

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Keadaan Geografis Desa Kedabu Rapat

4.1.1. Luas Wilayah

Kecamatan Rangsang Pesisir merupakan salah satu dari sembilan kecamatan yang ada di Kabupaten Kepulauan Meranti. Kecamatan Rangsang Pesisir terbentuk hasil swadaya masyarakat di sebelas desa, yang merupakan gabungan dari desa-desa yang awalnya berasal dari Kecamatan Rangsang dan Kecamatan Rangsang Barat.

Luas wilayah Desa Kedabu Rapat yaitu 13,4 Km² dengan luas pemukiman sebesar 680 Ha (Kantor Desa Kedaburapat, 2019).

4.1.2. Administrasi Wilayah

Berdasarkan data kantor Desa Kedabu Rapat Tahun 2019, jumlah dusun di desa ini berjumlah 4 dusun. Ibu kota desa Kedabu Rapat berada di Dusun Parit Besar. Adapun batasan wilayah Desa Kedabu Rapat adalah sebagai berikut:

- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Bina Sempian
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Tanah Merah
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Sendaaur atau Desa Kayu Ara
- Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka.

Dusun Parit Jang merupakan dusun terjauh dengan kantor desa berjarak sekitar 6 Km atau sekitar 25 Menit. Jarak ibukota desa dengan ibukota kecamatan yaitu 12 Km atau sekitar 35 menit dan jarak dengan ibukota kabupaten yaitu 30 Km atau sekitar 90 menit. Tinggi pusat pemerintahan desa dari permukaan laut yaitu 3 meter.

4.1.3. Topografi Wilayah

Topografi Kecamatan Rangsang Pesisir yaitu berupa dataran. Desa Kedabu Rapat merupakan daerah pesisir atau tepi. Terjadinya pasang surut air laut setiap tahun ditambah lagi dengan intensitas hujan yang turun di Kecamatan Rangsang Pesisir sangat mempengaruhi kondisi pesisir pantai yang ada. (BPS Kabupaten Kepulauan Meranti 2019).

Seluruh wilayah Kabupaten Kepulauan Meranti didominasi oleh endapan rawa yang berupa lumpur, liat dan bahan organik. Endapan lumpur dan liat umumnya dijumpai di daerah pantai sedangkan daerah yang jauh dari pantai berupa tanah gambut. Sebagian besar lahan gambut ini telah diusahakan oleh masyarakat untuk pertanian (BPS Kabupaten Kepulauan Meranti, 2016).

Keberadaan tanah gambut yang sangat dalam (>4m) sangat penting untuk dipertahankan sebagai daerah konversi air. Di wilayah pesisir, intrusi air laut menyebabkan kualitas air di wilayah ini bersifat asin/payau dengan salinitas tinggi sehingga tidak baik untuk pengairan lahan pertanian dan sebagian masyarakat harus memanfaatkan air hujan sebagai sumber kebutuhan air bersih (BPS Kabupaten Kepulauan Meranti, 2016).

Iklim di Kabupaten Kepulauan Meranti pada umumnya beriklim tropis dengan suhu udara maksimum berkisar antara 25°C – 32°C. Curah hujan berkisar antara 18,4 – 60,2 mm per tahun. (BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019).

4.2. Keadaan Umum Penduduk

Penduduk Kecamatan Rangsang Pesisir berjumlah 17,172 jiwa dengan jumlah rumahtangga sebanyak 3,755 dan rata-rata anggota rumahtangga sebanyak 5 jiwa. Jumlah penduduk Desa Kedabu Rapat yaitu 1.667 jiwa dengan kepala keluarga berjumlah 445. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Kedabu Rapat Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)
1	Laki-laki	881
2	Perempuan	786

Jumlah	1.667
--------	-------

Sumber: Kantor Desa Kedabu Rapat, Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 4 diatas, dapat dilihat jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Kedabu Rapat. Penduduk berjenis kelamin laki-laki lebih banyak dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Menurut Umur Tahun 2018

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Jiwa)
1	0 – 4	129
2	5 – 9	151
3	10 – 14	140
4	15 – 19	154
5	20 – 24	181
6	25 – 29	152
7	30 – 34	172
8	35 – 39	134
9	40 – 44	127
10	45 – 49	95
11	50 – 54	50
12	55 – 59	70
13	60 – 64	46
14	65 – 69	27
15	70 – 74	15
16	≥75	26

Sumber:
Kantor
Desa
Kedabu
Rapat,
Tahun
2019

Dari Tabel 5 dapat dijelaskan jumlah penduduk di Desa Kedabu Rapat di dominasi umur 20-24 Tahun yaitu sebanyak 181 orang. Sedangkan umur penduduk 70-74 tahun berjumlah 15 jiwa.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2018

No	Pendidikan	Jumlah (Jiwa)
1	Belum Sekolah	113
2	Tidak Tamat Sekolah	78
3	Tamat SD/Sederajat	338
4	Tamat SLTP/Sederajat	398
5	Tamat SLTA/Sederajat	682
6	Tamat Akademi/Sederajat	7
7	Tamat Perguruan Tinggi	52
8	Buta Huruf	25

Sumber: Kantor Desa Kedabu Rapat, Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 6 diatas, dapat dilihat jumlah penduduk dengan tingkat pendidikan terbanyak yaitu SLTA/Sederajat dengan jumlah 682 jiwa. Sedangkan jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan paling sedikit yaitu tamat Akademi/Sederajat dengan jumlah 7 jiwa.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Desa Kedabu Rapat Berdasarkan Mata Pencaharian Tahun 2018

No	Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Petani Pemilik dan Penggarap	288	48,57
2	Nelayan	68	11,47
3	Pengusaha Besar/Sedang	7	1,18
4	Buruh Industri	17	2,87
5	Buruh Bangunan	35	5,90
6	Buruh Kebun	131	22,09
7	Pedagang	29	4,89
8	Pegawai Negeri Sipil	16	2,70
9	ABRI	1	0,17
10	Pensiunan(PNS/ABRI)	1	0,17
Jumlah		593	100,00

Sumber: Kantor Desa Kedabu Rapat, Tahun 2019

Dari Tabel 7 dapat dilihat bahwa petani pemilik dan penggarap merupakan pekerjaan utama atau mata pencaharian yang mendominasi di Desa Kedabu Rapat berjumlah 288 jiwa dengan persentase sebesar 48,57 persen dari total penduduk. Selanjutnya yaitu buruh kebun dengan jumlah 131 jiwa dengan persentase sebesar 22,09 persen. Sedangkan mata pencaharian terkecil yaitu ABRI dan Pegawai Negeri Sipil dengan jumlah masing-masing 1 jiwa dengan persentase sebesar 0,17 persen.

4.3. Pemerintahan

Desa Kedabu Rapat dulunya terdiri dari 7 dusun. Berdasarkan UU No 6 Tahun 2014, pemerintah Kabupaten Kepulauan Meranti memekarkan satu desa. Desa itu merupakan pemekaran dari Desa Kedabu Rapat yang bernama Desa Persiapan Bina Sempian. Hingga saat ini Desa Kedabu Rapat terdiri dari 4 dusun.

Kepala Desa Kedabu Rapat yaitu Mahadi, S. IP dan sekretaris desa yaitu Nizamuddin. Adapun jumlah staf kantor desa yaitu 4 orang. Jumlah rukun warga sebanyak 6 RW dan rukun tetangga sebanyak 12 RT.

4.4. Keadaan Sosial

4.4.1. Pendidikan

Pendidikan merupakan kebutuhan bagi manusia yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan maupun meningkatkan produktivitas, dimana pendidikan berperan penting dalam kemajuan sumberdaya manusia, pertanian dan kemajuan daerah. Kemajuan tingkat pendidikan penduduk suatu daerah tergantung pada sarana dan prasarana pendidikan yang ada. Untuk melihat jumlah fasilitas pendidikan di Desa Kedabu Rapat di sajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Fasilitas Pendidikan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Sekolah (Unit)
1	TK	1
2	SD/Sederajat	1
3	SMP/Sederajat	1
4	SMA/Sederajat	1
	Jumlah	4

Sumber: Kantor Desa Kedabu Rapat Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 8 diatas dapat dilihat bahwa fasilitas pendidikan dari semua tingkatan sudah ada di Desa Kedabu Rapat dan masing-masing sekolah berjumlah 1 unit. Sedangkan untuk tingkat pendidikan lebih lanjut ada di kabupaten.

4.4.2. Kesehatan

Pemerintah Kecamatan Rangsang Pesisir berupaya dalam meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat, pelayanan kesehatan, upaya perbaikan gizi, penurunan angka kematian bayi dan ibu melahirkan serta upaya jangka waktu usia harapan hidup kearah yang lebih baik.

Menurut sumber BPS Kecamatan Rangsang Pesisir, sarana kesehatan yang dimiliki Kecamatan Rangsang Pesisir adalah satu unit puskesmas, empat unit pustu dan delapan unit

poskesdes. Sedangkan jumlah tenaga kesehatan di kecamatan ini terdiri dari 2 dokter umum, 1 dokter gigi dan 15 bidan. Jumlah fasilitas kesehatan disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Fasilitas Kesehatan	Jumlah (Unit)
1	Puskesmas	1
2	Pustu	4
3	Poskesdes	8
Jumlah		13

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat jumlah fasilitas kesehatan berjumlah 13 unit yang terdiri dari puskesmas sebanyak 1 unit, pustu sebanyak 4 unit dan poskesdes sebanyak 8 unit.

4.4.3. Agama

Penduduk Kecamatan Rangsang Pesisir terdiri dari bermacam-macam suku, seperti suku jawa, melayu, bugis, dan tionghoa dan tersebar di seluruh desa. Untuk suku tionghoa mereka tersebar di Desa Tanah Merah, Sonde, Bungur dan Tenggayun Raya. Masyarakat Kecamatan Rangsang Pesisir mayoritas muslim sehingga jumlah masjid dan mushalla lebih banyak dibanding gereja dan klenteng.

Sarana ibadah yang terdapat di Kecamatan Rangsang Pesisir cukup beragam, terdiri dari 30 unit masjid, 20 mushola, 1 gereja, dan 10 klenteng. Untuk melihat fasilitas tempat ibadah di Kecamatan Rangsang Pesisir dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Jumlah Tempat Ibadah di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Tempat Ibadah	Jumlah (Unit)
1	Masjid	30
2	Mushalla	20
3	Klenteng	10
4	Gereja	1
Jumlah		61

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Adapun Desa Kedabu Rapat mayoritas penduduknya beragama muslim dan memiliki masjid berjumlah 2 Unit serta mushalla berjumlah 3 unit.

4.5. Keadaan Pertanian

Mata pencaharian masyarakat Rangsang Pesisir rata-rata adalah petani. Pertanian memegang peran penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Rangsang Pesisir menggantikan pendapatan pada sektor pertanian.

4.5.1. Tanaman Pangan

Masyarakat Kecamatan Rangsang Pesisir rata-rata adalah petani, selain tanaman perkebunan, subsektor tanaman pangan merupakan salah satu prioritas penghasil pangan yang memiliki kontribusi dalam penyediaan pangan lokal. Secara rinci dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Pangan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018.

No	Jenis Tanaman	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
1	Padi Sawah	578	2.312	4
2	Jagung	6	3	0,5
3	Ketela Rambat	6	3	0,5
4	Ketela Pohon	8	4	0,5
5	Talas	11	6	0,5

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui luas panen tanaman pangan yang paling banyak di Kecamatan Rangsang Pesisir adalah tanaman padi seluas 578 Ha dengan produksi sebanyak 2.312 Ton. Kemudian di ikuti tanaman talas seluas 11 Ha dan produksi sebanyak 6 Ton.

4.5.2. Tanaman Hortikultura

Tanaman hortikultura merupakan tanaman dengan sumber vitamin yang dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Rangsang Pesisir, tanaman hortikultura berupa tanaman sayuran, tanaman buah-buahan, tanaman obat-obatan dan tanaman hias. Masyarakat Kecamatan Rangsang Pesisir membudidayakan tanaman hortikultura berskala kecil di pekarangan sekitar rumah untuk keperluan pribadi. Jumlah tanaman sayuran disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Sayuran di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018.

No	Jenis Tanaman	Luas Panen	Produksi	Produktivitas
----	---------------	------------	----------	---------------

		(Ha)	(Ton)	(Ton/Ha)
1	Bayam	7	4	0,57
2	Kangkung	8	5	0,63
3	Labu Siam	0,5	0,5	1
4	Kacang Panjang	7	3,5	0,5
5	Cabe Besar	2	1	0,5
6	Cabe Rawit	5,5	3,5	0,64
7	Mentimun	2	1	0,5

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 12, bahwa luas panen tanaman sayuran tidak lebih dari 9 Ha, dengan demikian produksi yang di dihasilkan belum bisa memenuhi kebutuhan sayuran di Kecamatan Rangsang Pesisir. Guna memenuhi kebutuhan sayuran, maka sayuran banyak didatangkan dari ibukota kabupaten. Selain tanaman sayuran, di Kecamatan Rangsang Pesisir juga terdapat tanaman buah-buahan yang dibudidayakan. Luas panen, produksi dan produktivitas buah-buahan dapat dilihat di Tabel 13.

Tabel 13. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Buah-Buahan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018.

No	Jenis Tanaman	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
1	Mangga	2,5	1,5	0,60
2	Jeruk Besar	2	1	0,50
3	Jeruk Siam	2	1	0,5
4	Durian	12	6	0,5
5	Pepaya	2	1	0,5
6	Pisang	14	7	0,50

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Berdasarkan Tabel 13 diatas dapat dilihat luas panen dan produksi terendah yaitu tanaman jeruk besar, jeruk siam, dan pepaya yaitu 2 Ha dan 1 Ton. Sedangkan luas panen tertinggi yaitu tanaman pisang dengan luas lahan 14 Ha dan produksi 7 Ton. Berikutnya produktivitas tertinggi adalah tanaman mangga yaitu 0,60 Ton/Ha.

4.5.3. Tanaman Perkebunan

Subsektor tanaman perkebunan paling banyak memberikan kontribusi terhadap perekonomian Kabupaten Kepulauan Meranti baik dalam bentuk nilai tambah maupun penyerapan tenaga kerja. Tanaman perkebunan yang dominan di Kabupaten Kepulauan

Meranti adalah sagu dan kelapa. Kecamatan Rangsang Pesisir menjadi sentra beberapa tanaman perkebunan seperti karet, pinang, kelapa, sagu dan kopi. Luas lahan, produksi dan produktivitas tanaman perkebunan di Kecamatan Rangsang Pesisir di sajikan pada Tabel 14.

Tabel 14. Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Tanaman Perkebunan di Kecamatan Rangsang Pesisir Tahun 2018

No	Jenis Tanaman	Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
1	Karet	766	308	0,40
2	Pinang	21	11	0,52
3	Kelapa	6.257	6.926	1,11
4	Sagu	2.225	16.297	7,32
5	Kopi	743	1.284	1,73

Sumber: BPS Kabupaten Kepulauan Meranti Tahun 2019

Dari Tabel 14 diatas dapat dilihat jenis tanaman perkebunan dengan lahan terbesar yaitu tanaman kelapa dengan luas 6.257 Hektar. Namun lahan yang luas tidak memproduksi buah kelapa yang banyak, hal ini disebabkan tanaman kelapa di Kecamatan Rangsang Pesisir sudah tidak produktif dan harus diganti dengan tanaman kelapa yang baru. Selain itu belum ada penanganan khusus bagi hewan perusak tanaman kelapa seperti kera dan serangga perusak lainnya. Sedangkan tanaman dengan luas lahan terkecil yaitu pinang dengan luas lahan sebesar 21 Hektar. Tanaman yang memiliki produksi tertinggi adalah sagu yaitu 16.297 Ton dengan luas lahan 6.257 Hektar.

Dari tabel diatas juga dapat ditarik kesimpulan tanaman perkebunan yang menjadi potensi budidaya yaitu sagu dan kopi karna memiliki produktivitas yang tinggi, yaitu 7,32 dan 1,73 Ton/Ha. Selain itu budidaya dan perawatan tanaman sagu dan kopi lebih mudah, serta harga jual yang dinilai menguntungkan.

4.5.4. Ternak

Ternak merupakan sumber protein hewani bagi masyarakat Desa Kedabu Rapat. Selain untuk mencukupi kebutuhan protein, ternak juga sebagai usaha investasi dan tabungan bagi masyarakat Desa Kedabu Rapat. Jenis ternak yang ada di Desa Kedabu Rapat yaitu ternak sapi

sebanyak 3 ekor, ternak kambing sebanyak 60 ekor, ayam pedaging sebanyak 650 ekor, ayam kampung sebanyak 1.500 ekor dan itik sebanyak 20 ekor.

4.6. Perhubungan

Transportasi di dalam masing-masing dusun dapat dijangkau menggunakan jalan darat, sedangkan antar desa alat transportasi yang dapat digunakan pada umumnya menggunakan akses darat dan juga perairan. Hanya saja dua desa yaitu Beting dan Sokop harus melalui akses perairan untuk jalur transportasi antar desanya.

4.7. Ekonomi

Sektor perekonomian di Kecamatan Rangsang Pesisir terbilang bervariasi. Tercatat terdapat 29 toko/warung kelontong, 6 buah kedai makanan-minuman. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepulauan Meranti, terdapat 7 industri kecil dan 89 usaha industri mikro di Kecamatan Rangsang Pesisir. Jadi usaha mikro masih mendominasi kegiatan usaha rakyat di kecamatan ini. Beberapa peluang investasi dan pengembangan sektor industri di Desa Kedabu Rapat seperti membuat anyaman tikar dari pandan dan pembuatan keripik ubi. Sedangkan potensi dan produksi industri kecil menengah yaitu pembuatan atap dan anyaman tikar pandan.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

5.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik seseorang ialah penggambaran keadaan, kondisi, identitas serta status orang tersebut. Karakteristik pengusaha dapat diamati dengan beberapa variabel yang dapat menggambarkan pengusaha pengolahan kopi yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pengalaman. Umur dapat memberikan gambaran tentang kemampuan fisik seseorang dalam melakukan pekerjaannya, tingkat pendidikan menentukan tentang pengetahuan dan keterampilan, jumlah anggota keluarga merupakan berapa orang yang tinggal dalam satu rumahtangga tersebut, dan pengalaman berusaha yaitu penggambaran tentang lamanya seseorang melakukan usaha tersebut. Karakteristik pengusaha akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi aktivitas seseorang dalam bidang usahanya. Seseorang yang masih muda dan sehat umumnya memiliki kemampuan fisik yang lebih kuat dibanding dengan yang berumur tua. Seseorang yang masih muda lebih cepat menerima inovasi yang baru, lebih berani mengambil resiko dan lebih dinamis. Sedangkan seseorang yang relative lebih tua mempunyai banyak pengalaman dalam pengelolaan usahanya, sehingga ia sangat berhati-hati dalam bertindak, mengambil keputusan dan cenderung bertindak dengan hal-hal yang bersifat tradisional. Dan kemampuan fisiknya sudah mulai berkurang. Untuk mengetahui distribusi umur pengusaha dan tenaga kerja usaha agroindustri kopi Liberika Meranti dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha, dan Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa, Tahun 2020

No	Karakteristik Responden	Pengusaha	Tenaga Kerja
		Jumlah (Jiwa)	Jumlah (Jiwa)
1	Umur		
	a. 26-35	1	1
	b. 36-45	-	2
2	Tingkat Pendidikan		
	a. SD	1	1
	b. SMP	-	1
	c. S1	-	1
3	Pengalaman Berusaha (Tahun)		
	a. 0-10	1	2
	b. > 10	-	1
4	Jumlah Tanggungan Keluarga		
	a. 0-3	1	1
	b. 4-6	-	2

Berdasarkan Tabel 15, diketahui bahwa umur pengusaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa tergolong usia produktif untuk bekerja yaitu 32 tahun. Kondisi ini akan berdampak pada keberlanjutan dan perkembangan usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa di masa yang akan datang.

2. Pendidikan

Tingkat pendidikan erat kaitannya dengan wawasan atau daya nalar yang dimiliki pengusaha. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimilikinya, maka cenderung usaha yang dikelola lebih rasional. Tingkat pendidikan seorang pengusaha dapat menentukan produktif atau tidaknya dalam melaksanakan kegiatan usahanya. Pada umumnya pendidikan merupakan faktor yang turut menentukan dalam pengelolaan usaha, terutama dalam penerimaan informasi dan teknologi serta inovasi yang relevan dengan kegiatan usahanya.

Produktivitas manusia tidak hanya dipengaruhi oleh peralatan-peralatan yang digunakan dalam usahanya atau kekuatan fisik yang dimiliki, tetapi juga ditentukan oleh pendidikan yang pernah dilaluinya. Pendidikan dapat diperoleh pengusaha dari dua sumber

yaitu pendidikan formal dan non formal. Dalam penelitian ini yang dijadikan patokan adalah pendidikan formal yang pernah ditempuh oleh pengusaha dan tenaga kerja pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha.

Berdasarkan penelitian, tingkat pendidikan yang ditempuh oleh pengusaha adalah sarjana, sedangkan pendidikan tenaga kerja adalah SD, SMP dan sarjana. Namun tinggi rendahnya pendidikan tidak menjadi penghambat setiap proses usaha karna dalam setiap proses kegiatan usaha yang diperlukan adalah ketelitian dan keterampilan tangan terutama untuk bagian sortir biji kopi *gelondong* dan *green beans*.

Peningkatan pengetahuan pengusaha dapat dilakukan dengan cara memberikan pendidikan non formal seperti penyuluhan dan pelatihan yang berkaitan dengan usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti.

3. Pengalaman Berusaha

Pengalaman berusaha merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi kemampuan untuk mengelola usahanya. Berdasarkan Tabel 15, dapat dilihat bahwa pengusaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti memiliki pengalaman berusaha yang cukup lama yaitu 7 tahun. Tenaga kerja yang digunakan rata-rata memiliki pengalaman berusaha selama 5 tahun dan 1 orang tenaga kerja memiliki pengalaman lebih dari 10 tahun.

4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Besar kecilnya jumlah tanggungan akan mempengaruhi aktivitas pengusaha dalam mengelola usahanya. Semakin besar tanggungan keluarganya, maka beban ekonomi keluarga juga akan semakin meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha meningkatkan usaha dan memperluas pemasaran agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti agar pendapatan usaha meningkat dan kebutuhan keluarga dapat terpenuhi, begitu juga dengan tenaga kerjanya.

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha berjumlah 3 jiwa, sedangkan jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja berjumlah 4 dan 5 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja harus berusaha bekerja sehingga dapat meningkatkan pendapatan dari hasil kerjanya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi.

5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti

1. Gambaran Umum CV. Zaroha

Awal mulanya CV. Zaroha merupakan industri pengolahan biji kopi *gelondong* seperti pengusaha kopi pada umumnya. Usaha ini sudah mulai beroperasi sejak tahun 2008 dan tidak fokus pada pengolahan kopi saja, CV. Zaroha juga sebagai pedagang pengumpul pinang kering. CV. Zaroha yang didirikan dan dikelola oleh keluarga Bapak Arifin dan Ibu Zaroha memiliki izin usaha sejak Tahun 2013. Ide mengembangkan usaha dimulai dari anak pertamanya yang bernama Al-Hakim setelah melihat potensi kopi yang tumbuh didataran rendah dan dekat pantai. Disamping itu kadar kafein kopi Liberika Meranti yang rendah membuat kopi ini banyak dicari oleh penikmat kopi tapi memiliki gangguan pada lambung. CV. Zaroha merupakan usaha pengolahan kopi Liberika Meranti yang sudah melakukan pengolahan kopi *gelondong* hingga menjadi kopi bubuk. Sedangkan usaha pengolahan kopi Liberika Meranti yang lain hanya mengolah sampai produk *green beans* saja. Hingga saat ini CV. Zaroha menghasilkan tiga jenis produk dari kopi *gelondong*, yaitu *green beans*, *roasted* serta kopi bubuk. Selain itu CV. Zaroha juga memproduksi kopi luwak bubuk Liberika Meranti dengan bahan baku *ose* atau biji kopi HS (*Hard Skin*) yang sudah difermentasi oleh hewan luwak. Biasanya petani atau pemetik kopi akan mengumpulkan *ose* dan menjualnya ke CV. Zaroha. Karena bahan baku yang sulit, maka harga jual yang ditetapkan oleh CV. Zaroha cukup tinggi yaitu Rp. 180.000/100gram dan Rp. 1.800.000/Kg dengan harga beli bahan baku yaitu Rp. 40.000/Kg.

CV. Zaroha berlokasi di Dusun Parit Senang Desa Kedaburapat Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Luas area CV. Zaroha yaitu 3 Ha, dimana 2 Ha untuk area industri serta perumahan dan 1 Ha untuk perkebunan heterogen (kopi, kelapa dan pinang). Selain usaha pengolahan, CV. Zaroha juga merupakan tempat pembibitan kopi liberika Meranti dengan benih bersertifikat. Kemudian bibit ini akan di distribusikan ke daerah Kabupaten Kepulauan Meranti yang memungkinkan tanaman kopi bisa tumbuh. Benih kopi yang berkualitas ini didapatkan dari kebun petani yang sebelumnya sudah di ambil sampelnya dan dinyatakan layak sebagai pohon indukan.

2. Skala Usaha

Industri adalah semua kegiatan ekonomi yang mengelola barang mentah atau bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Usaha yang diteliti dalam penelitian ini yaitu mengolah bahan baku biji kopi *gelondong* menjadi kopi bubuk liberika Meranti.

Berdasarkan BPS (2019), perusahaan industri pengolahan terbagi dalam 4 golongan. (1) Industri besar memiliki tenaga kerja 100 atau lebih (2). Industri sedang memiliki tenaga kerja sebanyak 20 – 99 orang (3). Industri kecil memiliki tenaga kerja sebanyak 5–19 orang dan (4). Industri rumah tangga memiliki tenaga kerja 1– 4 orang.

Hasil penelitian menunjukkan CV. Zaroha tergolong dalam usaha industri rumah tangga karena memiliki jumlah tenaga kerja tetap sebanyak 3 orang. Kebutuhan tenaga kerja yang paling banyak pada proses sortasi biji *green beans*, oleh karena itu ketika panen raya kebutuhan tenaga sortasi meningkat.

3. Modal Usaha

CV. Zaroha tidak memberikan informasi mengenai pihak mana yang bekerjasama dalam biaya pembuatan pabrik, namun pihak CV. Zaroha hanya memberikan data biaya pembuatan pabrik kepada peneliti. Adapun besarnya modal kekayaan pada CV. Zaroha yaitu sebesar Rp. 63.813.000; tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha maka usaha agroindustri CV.

Zaroha tergolong dalam skala usaha kecil. Penggolongan tersebut berdasarkan UU RI No. 20 tahun 2008 yang menyatakan bahwa perusahaan skala kecil yaitu perusahaan yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,00; (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000,00; (tiga ratus juta rupiah) dan paling banyak Rp.2.500.000.000,00; (dua milyar lima ratus juta rupiah).

5.2. Ketersediaan Bahan Baku, Teknologi Produksi, Penggunaan Tenaga Kerja, Proses Produksi, dan Produksi Kopi Bubuk Liberika Meranti

Demi kelancaran agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha, maka beberapa hal yang menjadi perhatian bagi pemilik usaha antara lain: ketersediaan bahan baku, penggunaan teknologi dan penggunaan tenaga kerja yang dilakukan untuk mengolah kopi bubuk liberika Meranti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa:

5.2.1. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu faktor utama dalam proses produksi agroindustri, salah satunya agroindustri kopi bubuk liberika Meranti CV. Zaroha. Penggunaan bahan baku yang dimaksud meliputi: kualitas, kuantitas dan kontinuitas sehingga akan memperlancar kegiatan agroindustri tersebut.

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh Al- Afis, selaku pengelola bagian kopi bubuk, menyatakan bahwa bahan baku CV. Zaroha berasal dari kebun kopi Liberika Meranti milik warga yang letaknya berdekatan dengan CV. Sehingga mengurangi tenaga dan biaya yang dikeluarkan oleh petani kopi liberika Meranti. Bahan baku yang digunakan adalah *green beans*. Biji kopi *green beans* berasal dari biji kopi *gelondong* atau biji kopi HS (*Hard Skin*) atau didaerah penelitian biasa disebut *ose* yang sudah di pecah kulit tanduknya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah bahan baku yang digunakan rata-rata berkisar 100 Kg per proses produksi dan harga beli bahan baku perkilo senilai Rp. 3.000;. Data

yang digunakan adalah jumlah rata-rata bahan baku yang digunakan selama satu bulan pengolahan.

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang diperlukan dalam kelancaran produksi. Untuk memperoleh bahan penunjang jika dilihat dari ketersediaannya relative tidak bermasalah. Untuk lebih jelasnya penggunaan bahan baku dan bahan penunjang untuk satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Per Proses Produksi Pada Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Tahun 2020

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Biaya Variabel		
	Bahan Baku		
	Biji Kopi <i>Gelondong</i>	Kg	100,00
2	Bahan Penunjang		
	a. Listrik	Kwh	2,00
	b. Solar	Liter	0,90
	c. Bensin	Liter	0,50
	d. Gas LPG	Kg	1,00

Tabel 16 menunjukkan bahwa bahan baku biji kopi *gelondong* yang digunakan rata-rata sebanyak 100 Kg/proses produksi. Selain bahan baku, terdapat juga bahan penunjang yang digunakan untuk proses produksi seperti listrik sebanyak 2,00 Kwh, solar sebanyak 0,90 liter, bensin sebanyak 0,50 liter dan gas LPG sebanyak 1,00 kg.

5.2.2. Teknologi Produksi

Dalam melaksanakan agroindustri kopi bubuk liberika Meranti diperlukan teknologi untuk dapat mengolah bahan mentah atau bahan baku menjadi bahan jadi. Adapun teknologi yang digunakan untuk menghasilkan output dari bahan baku biji kopi *gelondong* menjadi kopi bubuk liberika Meranti yaitu menggunakan teknologi semi modern karna sudah menggunakan mesin dalam prosesnya. Adapun peralatan yang digunakan dalam proses agroindustri kopi bubuk liberika Meranti di daerah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Timbangan manual digunakan untuk menimbang biji kopi *gelondong*.

2. Mesin *Huller* adalah mesin yang digunakan untuk memecah kulit terluar biji kopi (*mesocarp*) dengan bahan bakar solar.
3. Sekop digunakan untuk mengumpulkan biji kopi baik yang sudah dipecah maupun yang sudah kering.
4. Angkong digunakan untuk memindahkan biji kopi yang akan diproses.
5. Terpal digunakan untuk proses fermentasi dan digunakan sebagai alas untuk menjemur biji kopi yang sudah difermentasi.
6. Mesin *pullper* adalah mesin yang digunakan untuk memecah kulit tanduk biji kopi, sehingga menjadi kopi *green beans*.
7. Karung goni digunakan untuk menyimpan biji kopi HS (*Hard Skin*) dan biji kopi *green beans*.
8. Baskom digunakan untuk meletakkan biji kopi *green beans* yang akan disortir sebelum dimasukkan kedalam karung goni untuk dijual.
9. Tampah digunakan untuk sortir. Hal ini dilakukan khusus sortir biji kopi *green beans*, sementara untuk kopi bubuk biasanya tidak perlu di sortir karena saat *roasting*, sisa kotoran di biji akan terbuang dengan sendirinya.
10. Mesin *Roasting* adalah mesin yang digunakan untuk menyangrai biji kopi *green beans*. Mesin *roasting* sudah dilengkapi dengan wadah pendinginan, sehingga tidak perlu menggunakan banyak wadah atau tempat.
11. Dandang digunakan untuk menampung biji kopi *roasted* yang sudah dingin.
12. Mesin *Grinding* adalah mesin yang digunakan untuk proses menggiling biji kopi *roasted* menjadi kopi bubuk Liberika Meranti.
13. Toples besar digunakan untuk menampung kopi bubuk Liberika Meranti dari mesin *grinding*.

14. Timbangan digital digunakan untuk menimbang kopi bubuk Liberika Meranti yang siap untuk dikemas.
15. Sendok nasi digunakan untuk memasukkan kopi bubuk Liberika Meranti kedalam plastik kemasan.
16. Kemasan berupa plastik yang dilapisi aluminium foil dilengkapi dengan *zip lock*, dan kaleng dengan berat masing-masing 100gram, 200 gram dan 300 gram.
17. *Impulse sealer* digunakan untuk merekatkan plastik kemasan, sehingga bisa dipastikan angin tidak masuk kdalam kemasan yang sudah berisi kopi bubuk liberika Meranti.

5.2.3. Penggunaan dan Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi seperti menimbang dan sortir biji kopi *gelondong*, pemecahan *mesocarp*, penjemuran, sortir biji kopi *green beans*, penyangraian, pendinginan, pembubukan dan pengemasan. Secara rinci penggunaan tenaga kerja pada usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Pembuatan Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Per Satu Kali Proses Produksi

No	Tahapan Pekerjaan	Jumlah TKLK	Jumlah Jam/Hari	Jumlah Hari	HOK	Persentase (%)
1	Timbang dan sortir	2	1,00	1	0,44	18,18
2	<i>Hulling</i>	1	1,25	1	0,14	9,09
3	Fermentasi	1	0,17	1	0,02	9,09
4	Penjemuran	2	5,00	5	1,11	18,18
5	<i>Pulling</i>	1	0,50	1	0,06	9,09
6	<i>Roasting</i>	1	1,25	1	0,14	9,09
7	Pendinginan	1	0,50	1	0,06	9,09
8	<i>Grinding</i>	1	0,25	1	0,03	9,09
9	<i>Packing</i>	1	0,50	1	0,06	9,09
	Total	11			2,05	100,00

Tabel 17 menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang banyak dibutuhkan dalam proses agroindustri kopi bubuk liberika Meranti adalah pada tahapan timbang, sortir dan penjemuran

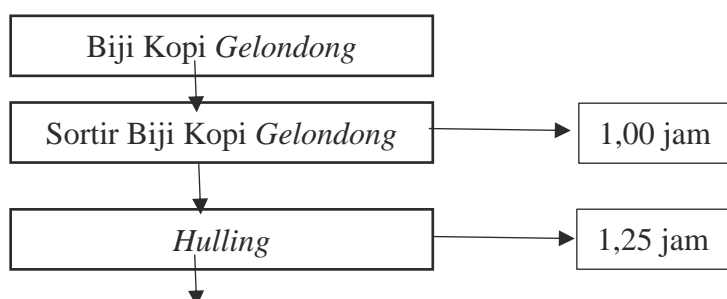
yaitu sebanyak 0,44/proses produksi atau 18% dari total tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali proses produksi.

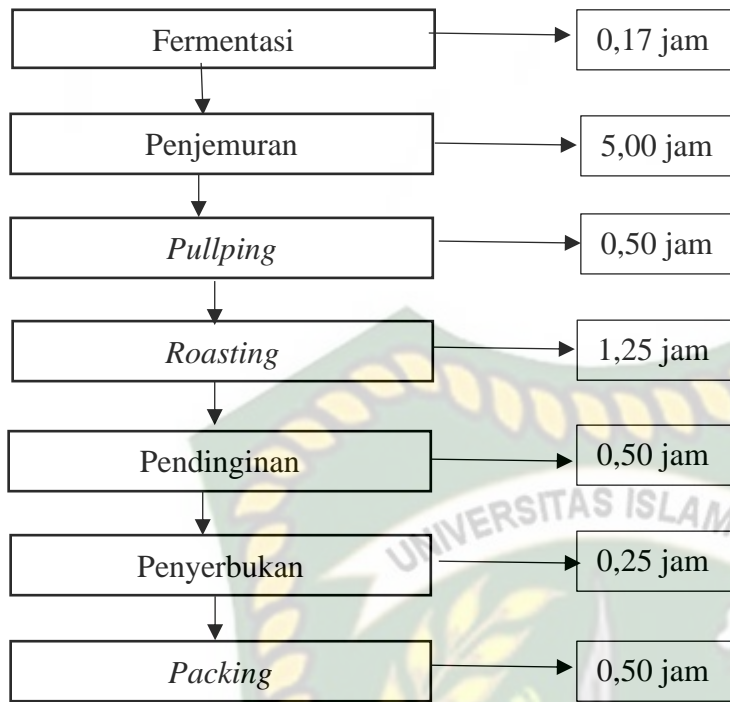
Ketika bahan baku tiba digudang, proses selanjutnya adalah menimbang biji kopi *gelondong* tersebut, kemudian biji kopi *gelondong* akan disortir menjadi 2 kriteria. Yang pertama kriteria masak batang yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku kopi bubuk liberika Meranti dan yang kedua adalah kriteria setengah masak yaitu buah dalam kategori kuning, layu dan hijau atau buah mentah yang nantinya akan diolah menjadi *green beans* dan akan dijual dalam bentuk *green beans* dengan *grade* tertentu.

Pada proses penjemuran biji kopi memerlukan waktu yang lama, hal ini dikarenakan teknologi penjemuran yang digunakan CV. Zaroza masih sederhana yaitu mengandalkan sepenuhnya dari panas matahari. Penjemuran dilakukan selama 5 hari, jika cuaca mendung atau sedang musim penghujan, proses penjemuran akan dilakukan selama satu minggu. Hal ini tentunya akan berpengaruh terhadap biji kopi karena jika terlalu lama dalam keadaan lembab, biji kopi akan mudah berjamur dan jika dijadikan kopi bubuk, rasa kopinya lebih masam dan aromanya menyengat.

5.2.4. Proses Produksi

Bahan baku utama pembuatan kopi bubuk Liberika Meranti adalah biji kopi *gelondong*. Untuk mendapatkan biji kopi *green beans* yang bermutu bagus, maka harus memilih biji kopi *gelondong* yang berwarna merah segar dan matang pohon sehingga nantinya kopi bubuk yang dihasilkan akan terasa nikmat. Berikut adalah bagan pengolahan kopi liberika Meranti di CV. Zaroza.





Gambar 2. Bagan proses pengolahan kopi bubuk liberika meranti

Proses produksi kopi bubuk yang dilakukan oleh CV. Zaroha meliputi penerimaan dan penimbangan bahan baku, sortir biji kopi *gelondong*, *Hulling*, fermentasi, penjemuran, *Pulling*, sortir *green beans*, penyangraian, pendinginan, pembubukan, dan *packing*. Secara rinci dijelaskan sebagai berikut:

1. Timbang dan Sortir biji kopi *gelondong*

Kunci cita rasa kopi nikmat terletak pada pemilihan bahan baku yang baik. Bahan baku utama kopi bubuk liberika meranti adalah biji kopi *gelondong*. Kriteria sortasi biji kopi *gelondong* yaitu biji kopi yang masak berwarna merah. Adapun waktu yang dibutuhkan untuk proses timbang dan sortir adalah 1,00 jam.



Gambar 3. Proses Penimbangan dan sortir biji kopi *gelondong*

2. *Pulling* (pemecah kulit luar)

Setelah dilakukan sortir kopi *gelondong*, proses selanjutnya adalah pemecahan kulit terluar biji kopi. Pemecahan dilakukan menggunakan mesin *pullper*. Pemecahan dilakukan agar memudahkan biji kopi terlepas dari kulitnya. Waktu yang dibutuhkan untuk *hulling* 100 kg biji kopi *gelondong* adalah 1,25 jam



Gambar 4. Proses *Pulling*

3. Fermentasi

Selain untuk menghilangkan lendir yang menempel pada biji kopi yang sudah di *hulling*, fermentasi juga berguna untuk menimbulkan aroma dan rasa mild pada kopi. Waktu yang

dibutuhkan untuk mempersiapkan proses fermentasi adalah 0,17 jam. Fermentasi dilakukan dalam waktu kurang lebih 15 jam di malam hari.

4. Penjemuran

Setelah difermentasi, biji kopi akan dijemur dibawah sinar matahari selama 7 jam perhari selama 5 hari. Karena CV. Zaroza masih mengandalkan sinar matahari, jika musim hujan tiba proses penjemuran bisa dilakukan selama 7 hari. Hasil dari penjemuran ini adalah biji kopi yang masih memiliki lapisan kulit tanduk atau biasa disebut biji kopi *hard skin* (HS).



Gambar 5. Proses Penjemuran dan Tempat Penjemuran Kopi

5. *Hulling* (pengupasan kulit tanduk)

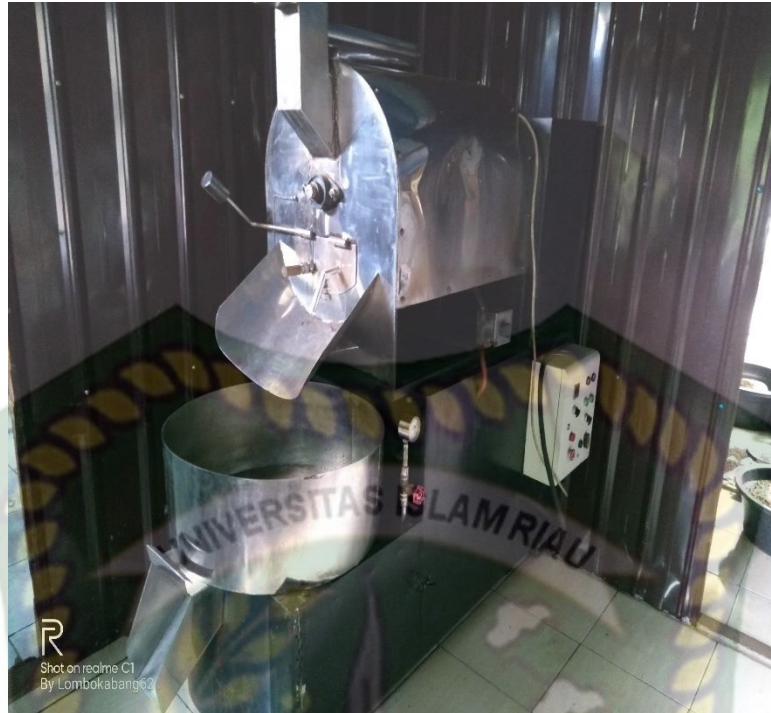
Tahapan selanjutnya setelah kopi kering adalah memecah kulit tanduk untuk memperoleh biji kopi *green beans*. Proses ini dibantu dengan teknologi yaitu mesin *Huller*. Waktu yang dibutuhkan untuk *hulling* adalah 0,50 jam.



Gambar 6. Biji Kopi HS dan *Green Beans*

6. Penyangraian (*roasting*)

Biji kopi *green beans* kemudian di *roasting* menggunakan mesin tenaga listrik yaitu mesin *roaster*. Penyangraian bertujuan untuk menurunkan kadar air biji sampai dibawah 4% dan membentuk aroma serta citarasa khas kopi. Proses *roasting* dapat menyebabkan perubahan fisik dan kimiawi yaitu penguapan air dari dalam biji, penguapan senyawa volatile (aldehid, furfural, keton, alcohol, dan ester), serta proses pencoklatan biji. Biji kopi *roasted* yang di produksi oleh CV. Zaroha di level *Light Roast* dan *Medium Roast*. Karena menurut penikmat kopi, dalam level ini terasa seperti ada aroma coklat dan nangka. Waktu *roasting* yang dibutuhkan adalah 1,25 jam.



Gambar 7. Mesin Sangrai (*Roasting*)



Gambar 8. Klasifikasi Tingkat Kematangan Biji Kopi Liberika Meranti

Gambar 8 menampilkan 1. Biji kopi *green beans* merupakan biji kopi yang sudah kering dan sudah dikupas kulit tanduknya. 2. *Light Roast* yaitu tingkat kematangan sangrai biji kopi versi paling muda dari warna coklat kopi. Biji kopi *light roast* cenderung disangrai dalam waktu yang singkat. 3. *Medium Roast* yaitu tingkat diatas *light*. Kopi yang disangrai dalam level medium cenderung memiliki rasa yang lebih intens dibandingkan dengan *light* sehingga mampu menghadirkan rasa dan komposisi yang pas. 4. *Dark Roast* yaitu tingkat sangrai yang akan menghadirkan *body* lebih *heavy* dan lebih intens pada kopi. Biji yang disangrai dalam

level ini cenderung sudah memiliki tampilan kemilau minyak pada permukaan biji kopi. Ketika diseduh rasanya sudah lebih membentuk karakter pahit-manis yang nikmat. Tingkat kematangan biji kopi liberika yang biasa dibuat oleh CV. Zaroha yaitu *medium roast*. Karna pada tingkatan inilah bisa menghasilkan rasa coklat dan nangka.

7. Pendinginan

Setelah biji kopi matang pada tingkat kematangan *medium roast*, proses selanjutnya adalah pendinginan kopi *roasted*. Pendinginan dilakukan dengan menuangkan kopi *roasted* ke tempat berbentuk lingkaran dan memiliki saringan yang ada pada mesin *roaster* sehingga menghemat tempat. Pendinginan dilakukan selama 0,50 jam. Biji kopi *roasted* dibiarkan dingin dengan sendirinya sambil sesekali di aduk agar lebih cepat dingin. Pendinginan tidak dianjurkan menggunakan kipas angin karena dapat menyebabkan biji kopi *over roast* atau gosong. Selain menggunakan alat yang tersedia pada mesin *roasting*, pendinginan juga dilakukan menggunakan tampah.



Gambar 9. Pendinginan biji kopi sangrai

8. Pembubukan

Proses selanjutnya setelah *roasting* dan pendinginan adalah pembubukan biji kopi *roasted*. Pembubukan menggunakan mesin *grander* dengan bahan bakar bensin. Lama waktu yang dibutuhkan untuk pembubukan yaitu 0,25 jam.



Gambar 10. Mesin *Grinding*

9. Pengemasan (*Packing*)

Tahap akhir dari pengolahan biji kopi adalah pengemasan, kopi bubuk dimasukkan kedalam kemasan plastik almunium foil dengan berat 100 gram. Kemasan kopi bubuk CV. Zaroha beraneka ragam. Selain kemasan plastik almunium foil, terdapat juga kemasan lain berbentuk kaleng dengan berat 300gram, namun kemasan ini hanya akan digunakan untuk kopi bubuk yang dipasarkan di Dinas Perdagangan Meranti dan sesuai permintaan pelanggan saja. Waktu yang dibutuhkan untuk pengemasan 7,13 kg kopi bubuk adalah 0,50 jam.



Gambar 11. Bentuk Kemasan Kopi Bubuk di CV. Zaroha

5.3. Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah

5.3.1. Biaya Produksi

Biaya adalah nilai korbanan yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya dalam penelitian ini adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan kopi bubuk Liberika Meranti sampai produk siap dipasarkan, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Berdasarkan data yang telah didapatkan melalui observasi dilapangan, biaya variabel produksi terdiri dari (bahan baku, biaya bahan penunjang dan biaya umum administrasi) dan biaya tetap (penyusutan alat dan upah tenaga kerja).

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti di Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan. Biaya tetap dalam

agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti adalah biaya penyusutan alat dan upah tenaga kerja. Biaya tetap tersebut timbul karena penggunaan faktor produksi yang tetap, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membiayai faktor produksi juga tetap tidak berubah walaupun jumlah kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan berubah-ubah.

Biaya penyusutan alat yang digunakan dalam usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha perproses produksi adalah sebesar Rp.18.967 atau 2,23%. Berikut tabel penggunaan alat pada agroindustri kopi bubuk CV. Zaroha.

Tabel 18. Penggunaan Alat pada Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha Tahun 2020

No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai Penyusutan (Rp/Proses Produksi)
1	Timbangan Manual	1	580.000	276,19
2	Mesin <i>Huller</i>	1	10.000.000	3.401,36
3	Angkong	1	425.000	252,98
4	Terpal	9	130.000	1.392,86
5	Sekop	1	45.000	53,57
6	Mesin <i>Pullper</i>	1	7.000.000	1.666,67
7	Karung Goni	25	5.000	297,62
8	Baskom	3	50.000	178,57
9	Tampah	5	35.000	208,33
10	Mesin <i>Roasting</i>	1	23.000.000	5.476,19
11	Mesin <i>Grinder</i>	1	22.000.000	5.238,10
12	Dandang	1	65.000	51,59
13	Toples Besar	1	25.000	29,76
14	Sendok Nasi	2	3.000	14,29
15	Timbangan Elektronik	1	150.000	119,05
16	<i>Impulse Sealer</i>	1	150.000	71,43
17	Tabung Gas 3 Kg	2	150.000	238,10
Total				18.967

Biaya tetap pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha adalah sebesar Rp. 150.167/proses produksi. Sumber biaya tetap yang besar berasal dari biaya penyusutan peralatan jenis mesin *roasting* yaitu Rp. 5.476,19/proses produksi, sedangkan yang terkecil adalah pada jenis alat sendok nasi yaitu sebesar Rp. 14,29/proses produksi.

Biaya tetap selain penyusutan alat yaitu biaya tenaga kerja. Dalam satu kali proses produksi, tenaga kerja yang digunakan sebanyak 2,05 HOK dengan nilai 131.200 atau setara dengan 15,46% (Lampiran 7 halaman 93)

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang digunakan dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha yang besarnya berubah-ubah. Secara proporsional sesuai dengan jumlah kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan. Biaya variabel dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti meliputi biaya bahan baku, listrik, gas, solar, bensin, kemasan serta biaya umum dan administrasi. Biaya variabel pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Biaya Variabel Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha Tahun 2020

No	Uraian	Jumlah biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku (kopi <i>gelondong</i>)	300.000	42,94
2	Bahan Penunjang	31.178	4,46
3	Kemasan dan label	355.000	50,81
4	Biaya Umum dan Administrasi	12.500	1,79
Jumlah		698.678	100,00

Berdasarkan Tabel 19 dapat disimpulkan bahwa besarnya biaya variabel yang dikeluarkan oleh CV. Zaroha adalah sebesar Rp. 698.678/proses produksi. Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan dipengaruhi oleh volume produksi kopi bubuk yang dihasilkan. Jika kopi bubuk yang dihasilkan banyak maka biaya variabel yang dikeluarkan juga semakin besar begitu juga sebaliknya.

Biaya variabel dengan proporsi terbesar dalam pengolahan kopi bubuk di CV. Zaroha adalah kemasan dan label yaitu Rp. 355.000/proses produksi atau 50,81% dari jumlah total biaya variabel. Kemudian diikuti oleh biaya bahan baku yaitu Rp. 300.000/proses produksi atau 42% dari total biaya variabel. Biaya variabel terkecil yang dikeluarkan oleh CV. Zaroha

adalah biaya umum dan administrasi yaitu sebesar Rp. 12.500/proses produksi atau 1,79% dari total biaya variabel.

3. Total Biaya

Total Biaya dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha adalah hasil penjumlahan seluruh biaya variabel dan biaya tetap yang dikeluarkan selama proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti. Besarnya total biaya dalam satu kali proses produksi kopi bubuk disajikan pada Tabel 20.

Tabel 20. Total Biaya, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha Tahun 2020

No	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap			150.167	17,69
2	Biaya Variabel			698.678	82,31
3	Total Biaya			848.845	100,00
4	Produksi	7,13	200.000	1.426.000	
5	Pendapatan (Rp)				
	a. Pendapatan kotor			1.426.000	
	b. Pendapatan bersih			577.155	
6	RCR				1,68

Berdasarkan Tabel 20 diketahui total biaya yang dikeluarkan oleh CV. Zaroha adalah sebesar Rp. 848.845. Biaya terbesar yang dikeluarkan dalam agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp. 698.678 atau 82,31% dari total biaya. Sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV. Zaroha hanya Rp. 150.167 atau 17,69% dari total biaya.

5.3.2. Produksi

Produksi kopi dalam penelitian ini adalah kopi bubuk Liberika Meranti yang dinyatakan dalam satuan kilogram. CV. Zaroha dalam satu bulan produksi menghasilkan rata-rata 7,13 Kg kopi bubuk Liberika Meranti.

Kualitas kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan oleh CV. Zaroha di Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti tergolong sebagai kopi bubuk dengan kualitas

baik sehingga memiliki harga jual yang tinggi yaitu Rp. 200.000/Kg. Tingginya harga jual kopi bubuk merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan dalam mengangkat perekonomian daerah. Kopi bubuk yang di produksi oleh CV. Zaroha dipasarkan secara luas, baik online maupun offline. Kopi bubuk yang di produksi oleh CV. Zaroha dapat dijumpai langsung di kedai kopi Liberika Meranti yang merupakan usaha tambahan milik CV. Zaroha.

5.3.3. Pendapatan

Pendapatan usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha di Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti merupakan perkalian antara total kopi bubuk Liberika Meranti yang diproduksi dengan harga kopi bubuk Liberika Meranti per kilogram.

Produksi merupakan hasil akhir dalam setiap proses produksi yang dilakukan. Pengusaha anak mengalokasikan faktor produksi seefisien mungkin untuk memperoleh produksi yang optimum yang akan berdampak terhadap peningkatan keuntungan usaha kopi bubuk Liberika Meranti..

Tabel 20 menunjukkan bahwa produksi yang dihasilkan oleh CV. Zaroha rata-rata sebanyak 7,13 Kg/proses produksi. Harga jual yang berlaku saat penelitian adalah Rp. 200.000/Kg. Pendapatan usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti meliputi: pendapatan kotor, dan pendapatan bersih, pendapatan kotor atau bersih yang akan diterima CV. Zaroha tergantung pada perolehan produksi dan harga jual produk, alokasi penggunaan bahan baku dan bahan penunjang. Pendapatan kotor per proses produksi yang diterima oleh CV. Zaroha sebesar Rp. 1.426.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp. 577.155 dengan total biaya produksi sebesar Rp. 848.845/proses produksi.

5.3.4. Efisiensi

Efisiensi usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha dapat diketahui dengan cara membandingkan pendapatan yang diperoleh dengan total biaya produksi agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha. Efisiensi digunakan untuk melihat

seberapa besar rasio penerimaan/pendapatan yang diperoleh dalam suatu usaha. efisiensi dapat juga melihat tingkat keuntungan dan kelayakan usaha.

Berdasarkan Tabel 20, hasil penelitian pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha diketahui bahwa nilai RCR yang diperoleh sebesar 1,68 Hal ini berarti bahwa setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan pengusaha kopi bubuk Liberika Meranti akan menghasilkan pendapatan kotor sebesar Rp. 1,68 atau pendapatan bersih sebesar 0,68. Berdasarkan nilai RCR tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha layak dikembangkan karna memberikan imbalan jasa ekonomi berupa keuntungan. Dengan demikian jika usaha yang dikembangkan akan semakin menguntungkan apabila semakin besar pendapatan dan semakin kecil biaya produksi.

5.3.5. Nilai Tambah

Salah satu tujuan pengolahan hasil pertanian (agroindustri) adalah meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Nilai tambah tersebut dapat juga diartikan sebagai imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha. Oleh karena itu besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri sangat tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan terhadap produk tersebut.

Besar kecilnya nilai tambah dapat dipengaruhi berbagai aspek seperti harga bahan baku, bahan penunjang dan harga output. Jika harga bahan baku meningkat, maka nilai tambah yang diperoleh akan berkurang dengan asumsi harga output tetap. Bahan penunjang dapat berpengaruh dikarenakan jumlah dan harga bahan penunjang. Semakin tinggi biaya bahan penunjang maka nilai tambah yang didapat akan berkurang. Harga bahan baku berpengaruh pada nilai output, jika harga bahan baku meningkat maka nilai tambah yang diperoleh akan semakin besar dengan asumsi bahan baku dan bahan penunjang tetap.

Usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroha memberikan nilai tambah dan dampak positif bagi pengusaha. Dengan melakukan pengolahan, pengusaha akan

mendapatkan keuntungan atau manfaat dari pengolahan. Perhitungan nilai tambah usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa di Kecamatan Rangsang Pesisir Kabupaten Kepulauan Meranti disajikan pada Tabel 21.

Tabel 21. Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Liberika Meranti CV. Zaroa Per Proses Produksi Tahun 2020

No	Variabel	Nilai
A. Output Input dan Harga		
1	Output (Kg)	7,13
2	Input (Kg)	100,00
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	2,05
4	Faktor Konversi	0,07
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (HOK/Kg)	0,02
6	Harga Output (Rp/Kg)	200.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	64.000,00
B. Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg bahan baku)	4.372,79
10	Nilai Output (Rp/Kg)	14.260,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	6.887,21
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	48,297
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.312,00
	b. Pangsa Tenaga Kerja (19,05
13	a. Keuntungan (%)	5.575,21
	b. Tingkat Keuntungan (%)	80,95
C. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	11.260,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	11,65
	b. Sumbangan Input Lain (%)	38,83
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	49,51

Tabel 21 menunjukkan CV. Zaroa menghasilkan kopi bubuk Liberika Meranti sebanyak 7,13 Kg/Proses produksi dengan bahan baku yang digunakan adalah 100 Kg/Proses produksi. Tenaga kerja (HOK) yang digunakan pada agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti 2,05.

Faktor konversi diperoleh dari hasil output dibagi dengan input adalah 0,07, artinya banyaknya kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan dari satu-satuan input. Koefisien tenaga kerja yang diperoleh dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu 0,02 HOK. Harga

kopi bubuk Liberika Meranti yaitu Rp. 200.000/Kg dan upah tenaga kerja yang berlaku di daerah penelitian adalah Rp. 64.000/HOK.

Harga bahan baku sebesar Rp. 3.000/kg, sumbangan input lain diperoleh dengan cara melakukan pembagian antara jumlah bahan penunjang yang digunakan yaitu sebesar 4.372,79/kg. Nilai output, yaitu perkalian antara faktor konversi dengan harga output, diperoleh hasil sebesar 14.260/kg. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai output produksi kopi bubuk Liberika Meranti dengan biaya bahan penunjang lainnya. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi *gelondong* menjadi kopi bubuk Liberika Meranti adalah sebesar Rp. 6.887,21/kg bahan baku, artinya dalam Rp. 3.000 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 6.887,21/kg bahan baku.

Rasio nilai tambah sebesar 48,297. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produksi, sehingga dengan rasio sebesar 48,297% berarti bawa setiap Rp. 100 nilai kopi bubuk Liberika Meranti mengandung nilai tambah sebesar Rp.48,297. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari koefisien tenaga kerja dikali dengan upah tenaga kerja adalah sebesar Rp. 1.312,00/kg. Pangsa tenaga kerja yang diperoleh adalah 11,65%. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase tenaga kerja dari nilai tambah. Keuntungan nilai tambah pada kopi bubuk Liberika Meranti yaitu Rp. 5.575,21 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 80,95%.

Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti di CV. Zaroha tidak begitu berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan tenaganya. Hal ini dapat dilihat dari imbalan yang diperoleh tenaga kerja yang relatif rendah jika dibandingkan dengan pendapatan yang diterima pemilik usaha yang mencapai 49,51% dari nilai tambah.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Pemilik usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti berada dalam usia produktif yaitu 32 tahun dan umur tenaga kerja yang digunakan termasuk umur yang produktif pula dengan rentang usia 24-38 tahun. Lama pendidikan pengusaha 16 tahun, dan tenaga kerja berada pada 5 – 16 tahun. Pengalaman berusaha pengusaha 7 tahun dan tenaga kerja 5 dan 12 tahun. Profil usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti berdiri pada tahun 2008 dan memiliki izin usaha sejak tahun 2013. Skala usaha yang dilakukan adalah skala rumah tangga atau skala kecil. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak 3 orang tidak termasuk pemilik usaha kopi bubuk Liberika Meranti.
2. CV. Zaroza adalah pengusaha yang mengolah kopi *gelondong* menjadi kopi bubuk Liberika Meranti. Bahan baku diperoleh dari masyarakat sekitar lokasi usaha. Teknologi yang digunakan dalam mengolah biji kopi *gelondong* sudah semi modern karena dalam pengolahannya dibantu dengan alat atau mesin. Proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroza meliputi sortir biji kopi *gelondong*, *pullping*, penjemuran, *hulling*, sortir biji kopi *green beans*, sangrai biji kopi *green beans*, pembubukan dan pengemasan. Produksi kopi bubuk Liberika Meranti yang dihasilkan oleh CV. Zaroza rata-rata 7,13 Kg dengan bahan baku rata-rata 100,00Kg.
3. Total biaya yang digunakan untuk sekali proses produksi kopi bubuk Liberika Meranti adalah sebesar Rp. 848.845. Pendapatan bersih kopi bubuk Liberika Meranti sebesar Rp 577.155. Nilai tambah yang diperoleh pada produksi kopi bubuk Liberika Meranti sebesar Rp. 6.887,21. Efisiensi usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroza di Kecamatan Rangsang Pesisir (RCR) 1,68.

6.2. Saran

1. Dari hasil penelitian ini diharapkan kepada pemilik usaha CV. Zaroza untuk menambah jumlah bahan baku yang digunakan dan mencari alternative lain untuk mengatasi keterbatasan ketersediaan biji kopi *green beans* untuk menunjang proses produksi. Karena usaha agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti CV. Zaroza di Kecamatan Rangsang Pesisir menguntungkan dan mampu bersaing dimasa akan datang.
2. Kedepannya agar usaha kopi bubuk Liberika Meranti dapat lebih berkembang, maka pengusaha harus dapat memanfaatkan peluang yang ada. Menciptakan produk baru seperti kopi rimpang dan kopi instant dalam kemasan.
3. Pengusaha harus mempromosikan dan memperluas pemasaran produk baik online maupun offline.
4. Diharapkan kepada instansi pemerintah agar lebih memperhatikan potensi kopi Liberika Meranti yang tersebar di Kecamatan Rangsang Pesisir sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Serta memperbaiki kondisi infrastruktur jalan sehingga memudahkan pengusaha di Kecamatan Rangsang Pesisir menjual hasil pengolahan kopi ke pasar kabupaten.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1980. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Bachtiar, H. 2003. *Manajemen Industri*. Ramadhan Citra Grafika, Bandung.
- Bahreisy, S. H. 1988. *Terjemah Singkat Tafsir Ibnu Katsier Jilid 6*. PT. Bina Ilmu, Surabaya.
- BPS Indonesia. 2008. *Statistik Industri Besar dan Sedang*. Badan Pusat Statistik, Indonesia.
- BPS Provinsi Riau 2010. *Perusahaan Industri Pengolahan*. Badan Pusat Statistik, Riau.
- BPS Kabupaten Kepulauan Meranti. 2019. *Kecamatan Rangsang Pesisir Dalam Angka 2018*. Selatpanjang, Kabupaten Kepulauan Meranti
- BPS Kabupaten Kepulauan Meranti. 2019. *Kabupaten Kepulauan Meranti Dalam Angka Tahun 2018*. Selatpanjang, Kabupaten Kepulauan Meranti.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker., and C. W. Arkema. 1974. *Drying Cereal Grains*. The A VI Publishing Co. Inc, West Port. USA.
- Budiman dan Haryanto. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Coffeeland Indonesia. 2012. *Mengenal Proses Pasca Panen Kopi*. <https://coffeeland.co.id/mengenal-proses-pasca-panen-kopi-proses-basah-proses-kering/>. Diakses Pada 25 Juni 2020.
- Daniel, M. 2004. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013-2015*. Jakarta, Indonesia.
- Downey, W. D dan S. P. Erickson. 1992. *Manajemen Agribisnis*. Erlangga, Jakarta.
- Elida, S dan Vaulina S. 2015. *Studi Pendapatan Keragaan Agroindustri Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar (Studi Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish)*. *Jurnal Ekonomi*, 3(3): 108-126.
- Fajar, Salman dan Tibrani. 2014. *Analisis Agroindustri dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir)*. *Jurnal Dinamika Pertanian*, 29(3): 283-294.
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis Edisi Satu Cetakan Pertama*. Bumi Aksara, Jakarta.

- Hall, C. W. 1957. *Drying of Farm Crops*. Eduart Brothers Co, Michingan.
- Hariyati, Y dan Rahayu. L. P. 2014. Agroindustri Kopi Arabika di Sumber Wringin Wonosobo : Analisis Nilai Tambah, Saluran Pemasaran dan Sistem Manajemen Rantai Pasok. *Jurnal SEPA*, 10 (2): 157-168.
- Hardjanto, W. 1991. *Sistem Komoditi Dalam Agribisnis, Sebuah Konsep Pengantar Diskusi*. LP3UK IPB, Bogor.
- Hasyim, H. 2006. Analisis Hubungan Karakteristik Petani Kopi Terhadap Pendapatan (Studi Kasus: Desa Dolok Seribu Kecamatan Paguran Kabupaten Tapanuli Utara). *Jurnal Komunikasi Penelitian*, 18(1): 22-27.
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. a Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Center, Bogor.
- Henderson, SM. and Perry, R.L. 1976. *Agricultural Process Engineering*. 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA
- Hernanto. 2003. *Ilmu Usahatani*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Horngren, C. T., Srikant, M. D dan Foster G. 2006. *Akuntansi Biaya: Penekanan Manajerial*. Buku Pertama, Edisi Kesebelas. (Diterjemahkan oleh Desi Adhariani). Indeks, Jakarta.
- Jhingan, M. L. 2003. *Ekonomi Pembangunan dan Perekonomian*. PT. Raya Grafindo Persada, Jakarta.
- Kantor Desa Kedabu Rapat. 2019. *Profil Desa*. Parit Besar, Kecamatan Rangsang Pesisir.
- Mubyarto. 1991. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial (LP3S), Jakarta.
- Muhammad. 2016. *Analisis Agroindustri dan Pemasaran Tepung Sagu di Desa Lalang Tanjung Kecamatan Tebing Tinggi Barat Kabupaten Kepulauan Meranti*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Mujiburrahmad. 2018. Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. *Jurnal Bisnis Tani*, 4(1):90-102.
- Mukti, T dan Elida S. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Mie Sagu di Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti. *Jurnal Dinamika Pertanian*, 33(2):145-154.
- Mulato, S. 2001. *Pelarutan Kafein Biji Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Pelita Perkebunan, Jakarta.

- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan Tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usahatani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Najiyati, S dan Danarti. 2004. Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ningsih, Y. 2017. Analisis Agroindustri Gula Aren di Kecamatan Muara Sipongi Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatera Utara. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Pangabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. PT. Agro Media Utama, Jakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2006. Pedoman Teknis Budidaya Tanaman Kopi. Jember, Jawa Timur. *Coffee and Cacao Research Institute*.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2014. Teknik Budidaya dan Pengolahan Kopi. Jember, Jawa Timur. *Coffee and Cacao Research Institute*.
- Rahman dan Yuyun. 2005. Penanganan Pascapanen Cabai Merah. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Riyanto, B. 2001. Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan. BPFE, Yogyakarta.
- Reksoprayitno. 2004. Sistem Ekonomi dan Demokrasi Ekonomi. Bina Grafika, Jakarta.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rosyidi, S. 2004. Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro & Makro. Rajawali Press, Surabaya.
- Siregar, M. F., Alamsyah. Z, dan Malik A. 2015. Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak Bubuk Pada Agroindustri “Buana Putra” di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Jurnal Ekonomika Bisnis, 18(2):99-109.
- Soeharjo, A dan D. Patong. 1999. Sendi-sendi Pokok Ilmu Usahatani. Departemen Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Soekartawi. 1991. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. Universitas Brawijaya. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 1993. Manajemen Pemasaran Dalam Bisnis Modern. Pustaka Harapan, Jakarta.
- Soekartawi. 1994. Teori Ekonomi Produksi, dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. PT. Raja Grafindo, Jakarta.

- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. UI - Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1999. Manfaat Proses Pengolahan Komoditi Pertanian. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.
- Soekartawi. 2003. Prinsip Ekonomi Pertanian. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Starfarm. 2010. Pengolahan Pasca Panen Kopi. (<http://www.starfarmagris.co.cc/2009/06/pengolahanpasca-panen-kopi.html>). Diakses Pada 12 April 2020.
- Sukirno, S. 2006. Ekonomi Pembangunan: Proses, Masalah, dan dasar Kebijakan. Prenada Media Group, Jakarta.
- Supardi, S. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian I. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Suparmoko, M. 2001. Ekonomi Publik Untuk Keuangan dan Pembangunan Daerah Edisi Pertama. Andi, Yogyakarta.
- Tim Karya Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Tanaman Kopi. Nuansa Aulia, Bandung. (<http://katalogdisperpusipjombang.perpusnas.go.id/detail-opac?id=16620>). Diakses Pada 25 Maret 2020.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. Taksonomi Tumbuhan (Spermatohyta). Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Vernam, H. A. and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.
- Widyotomo, S dan Yusianto. 2013. Optimasi Proses Fermentasi Biji Kopi Arabika Dalam Fermentor Terkendali. *Pelita Perkebunan*, 29 (1): 53–68.
- William, C. K. 2009. Akuntansi Biaya. Buku 1 Edisi Keempat Belas. Salemba Empat, Jakarta.
- Wulandari, I. S. 2010. Perbandingan Ekspor Kopi Dua Pemasok Utama Dunia Indonesia dan Brazil: Sebuah Analisis Ekonomi Data Panel 2001-2006. *UNISIA*, 33(73):3-16.
- Yasin, A. Z. F dan M. Ahmad. 1996. Usaha Kecil Kelembagaan dan Agribisnis. UNRI Press, Pekanbaru.