

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA *HOME INDUSTRY* PENGOLAHAN KOPI TOLAKI DI DESA TRIDANA MULYA KECAMATAN LANDONO

Marvani Punde¹⁾, La Ode Geo¹⁾, Abdul Gafaruddin¹⁾, Ilma Sarimustaqiyma Rianse¹⁾

¹⁾Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian UHO

ABSTRACT

The objective of this research is to (1) determine the processing and marketing channel Tolaki ground coffee 2) to determine the added value of Tolaki coffee at Tridana Mulya Village, subdistrict of Landono. Choosing the research location intentionally in consideration that Industry of Kopindo Sukses Bersama is the only one industry that produce ground coffee at Tridana Mulya Village and also the process using traditional method result the different flavor between the others. Analysed method that used objective the qualitative analysis, the objective and Hayami method. Result of the research show that : (1) marketing channels Tolaki coffee there are two channels, namely channel I: Producers - Consumers and channel II: Manufacturer - Retailer - Consumer. (2) The added value created by Tolaki coffee processing activities is Rp. 55.949 / kg of raw materials forty times the production process in one month with a value-added ratio of 62%.

Keywords: *Added Value; Benefit; Home Industry; Marketing Channel; Tolaki Coffee*

PENDAHULUAN

Kopi (*coffea s.p*) merupakan salah satu produk agroindustri pangan yang digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena kopi memiliki aroma khas yang tidak dimiliki oleh minuman lainnya. Keberadaan kopi sudah menjadi salah satu bagian dari kehidupan sehari-hari baik di Indonesia dan mancanegara. 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 kopi maupun pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan maupun dalam mata rantai pemasaran.

Petani mayoritas menanam kopi jenis robusta karena jenis kopi ini memiliki kelebihan dari segi produksi yang lebih tinggi dibandingkan jenis kopi arabika dan liberika. Sebagian besar penduduk di Sulawesi Tenggara merupakan penikmat kopi sehingga para petani harus mampu bekerjasama untuk mengembangkan usahatani kopi untuk peningkatan devisa dan sumber pendapatan bagi petani dan pelaku usaha serta memudahkan pelaku usaha industri dalam memperoleh bahan baku.

Kabupaten Konawe Selatan merupakan daerah yang memiliki potensi pertanian yang besar. Salah satu sektor pertaniannya yaitu tanaman kopi namun produksinya masih tergolong rendah. Luas areal penanaman, produksi dan jumlah petani kopi di Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Luas areal penanaman, produksi dan jumlah petani kopi di Kabupaten Konawe Selatan

No.	Kecamatan	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)	Jumlah petani (KK)
1	Andoolo	100,7	8,5	270
2	Palangga	181,4	27,2	325
3	Angata	9,9	2,4	28
4	Landono	180,2	65,7	334
5	Konda	42,7	9,4	223
6	Moramo	300,3	68	400
7	Kolono	44	7,7	118
8	Lalembu	24	6,3	100
9	Benua	2	0,4	8
10	Buke	77,6	15	323
11	Palangga Selatan	78	21	197

12	Laeya	67,1	9,9	177
13	Ranomeeto Barat	72,6	4,8	162
14	Mowila	36,5	7,2	300
15	Moramo Utara	136,4	43,4	378
Jumlah/ Total		1353,4	296,9	3343

Sumber: Dinas Perkebunan dan Hortikultura Kabupaten Konawe Selatan statistika 2016

Dilihat dari hasil produksinya masih tergolong rendah karena secara keseluruhan hanya mampu memproduksi kopi sebanyak 296,9 Ton dengan luas areal penanaman 1353,4 Ha. Sehingga pemerintah harus mengambil bagian dalam memberikan sarana dan prasarana kepada para petani karena tanaman kopi merupakan salah satu komoditas unggulan dalam subsektor perkebunan yang memiliki peluang pasar baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Kecamatan Landonno terdapat 13 desa/kelurahan yang terdiri dari 1746 KK sedangkan yang berusaha tani kopi hanya sekitar 334 KK. Hal ini disebabkan karena kurangnya motivasi kepada para petani untuk membudidayakan kopi serta petani juga tidak mengetahui kepada siapa akan menjual hasil panen kopi tersebut sehingga dalam industri Kopindo Sukses Bersama terkendala dibahan baku. Para petani kopi hanya tertarik untuk menjual kopi pada saat pascapanen saja tanpa ada pengolahan lebih lanjut sehingga industri pengolahan kopi yang ada di Kecamatan Landonno masih sedikit. Petani menjual kopi dalam bentuk biji kering dengan harga yang lebih rendah dari pada kopi yang sudah diolah dalam bentuk bubuk.

Kopi dijadikan sebagai minuman yang sudah tidak asing lagi bagi penggemarnya hampir seluruh bangsa karena khasiatnya dapat menciptakan keunggulan produk untuk menarik konsumen. Industri Kopindo Sukses Bersama merupakan salah satu usaha di Desa Tridana Mulya yang melakukan pengolahan kopi menjadi kopi bubuk kemasan "Kopi Tolaki". Usaha industri rumahtangga ini memproduksi kopi Tolaki dengan bahan baku dari kopi robusta, arabika dan liberika. Kopi Tolaki merupakan kopi asli lokal diolah secara tradisional dan modern. Produk ini memiliki keunggulan yang cukup bagus karena dalam mempertahankan mutu dan kualitas rasa kopi masih menggunakan alat tradisional khususnya untuk penyangraian atau penggorengan sehingga permintaan terhadap kopi Tolaki semakin meningkat sedangkan proses pengolahan yang lainnya menggunakan mesin pencacah. Pengolahan kopi bubuk dapat menciptakan nilai tambah, mempertahankan kualitas kopi dan memperbesar keuntungan usaha. Tujuan penelitian ini dilakukan adalah untuk mengetahui proses pengolahan dan saluran pemasaran kopi Tolaki di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landonno. Mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi Tolaki di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landonno.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landonno Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2019. Penentuan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri Kopindo Sukses Bersama merupakan satu-satunya industri yang memproduksi kopi bubuk di Desa Tridana Mulya serta pengolahannya secara tradisional sehingga memberikan rasa yang berbeda dengan kopi lainnya. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha *home industry* kopi bubuk Tolaki "Kopindo Sukses Bersama". Hal ini didasarkan pertimbangan bahwa pemilik usaha yang bertanggung jawab penuh dan mengetahui tentang seluk beluk usaha di industri tersebut. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu untuk menjawab permasalahan pertama digunakan analisis deskriptif untuk mengetahui proses pengolahan dan saluran pemasaran kopi Tolaki dan permasalahan kedua yaitu analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami yang bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari hasil penjualan kopi bubuk Tolaki. Rumus yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Menghitung nilai tambah kopi bubuk Tolaki

Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Variabel	Nilai
1. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Ouput (Rp)	(6)

7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100 %
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = 11a - 12a
b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%

Sumber: Hayami et al 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha

Home industry Kopindo Sukses Bersama adalah salah satu usaha yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk dengan merek "Kopi Tolaki" di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan. Usaha ini didirikan pada bulan November 2016 yang dikelola oleh bapak Asri Sape (42). Proses pengolahan kopi Tolaki menggunakan 5 orang tenaga kerja yang terdiri dari 2 orang laki-laki dan 3 orang perempuan.

Usaha ini dijalankan untuk memenuhi kuota peminum kopi yang ada di Sulawesi Tenggara bahkan sampai di luar daerah. Awalnya beliau berpikir untuk melakukan bisnis usaha kopi karena melihat banyaknya masyarakat penikmat kopi namun kopi yang diseduh bukan dari daerah sendiri melainkan berasal dari berbagai daerah sehingga tertarik untuk memanfaatkan sumber daya yang ada dengan melakukan pengolahan dan memperkenalkan produk kopi Tolaki.

Pada usaha Kopindo Sukses Bersama masih terkendala dengan kurangnya bahan baku dan teknologi dikarenakan dalam proses pengolahan masih dilakukan secara manual. Sehingga diharapkan bimbingan dari pemerintah mengenai cara berusahatani kopi yang benar serta dibutuhkan bantuan yang berupa teknologi pengolahan kopi untuk mencapai target dalam memenuhi kuota 40% peminum kopi yang ada di Konawe Selatan dan sekitarnya. Kopi Tolaki banyak diminati oleh masyarakat karena diolah secara murni tanpa campuran bahan-bahan lainnya. Industri ini sudah terdaftar di Kementerian Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2018. Pemasaran produk kopi Tolaki sudah ditawarkan ke toko-toko seperti Indomaret, Indogrosir, tempat penitipan oleh-oleh dan bahkan sampai di luar daerah.

Karakteristik Usaha

Proses Pengolahan Kopi Tolaki

Beberapa langkah untuk proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk Tolaki antara lain:

1. Pengeringan dan Pembuangan Kulit Ari

Buah kopi yang telah dipanen harus dijemur terdahulu untuk menjaga kualitas biji kopi pada saat penggilingan atau pengupasan kulit ari. Pengupasan kulit ari pada kondisi biji kopi masih relatif basah dapat dilakukan dengan menggunakan *huller* yang didesain khusus untuk proses tersebut. Agar kulit dapat dikupas maka kondisi kulit harus cukup kering walaupun kondisi biji yang ada didalamnya masih basah.

Proses pengeringan tahap pertama adalah pengeringan mencapai kandungan kadar air 25% sedangkan pengeringan tahap kedua mencapai kandungan kadar air 12% lalu dilakukan proses penyortiran. Penyortiran bertujuan untuk memisahkan biji yang bagus dengan biji kopi yang hancur karena gesekan pada proses penggilingan.

2. Tahap Penyangraian

Proses sangrai masih menggunakan alat tradisional yaitu wajan dari tanah liat dan tungku karena sangat mempengaruhi rasa, aroma, warna, kualitas kopi dan keunggulan kopi Tolaki. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa organik calon pembentuk citarasa dan aroma khas kopi. Waktu sangat ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut derajad sangrai. Makin lama waktu sangrai maka warna biji kopi sangrai mendekati cokelat tua kehitaman. Waktu penyangraian bervariasi dari 10-30 menit tergantung jenis alat dan mutu kopi.

3. Pendinginan

Proses pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Biji kopi harus segera didinginkan untuk mencegah penyangraian berlebihan yang mungkin membahayakan kualitas produk. Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses sangrai menjadi rata dan tidak berlanjut (*over roasted*).

4. Pembubukan atau Penggilingan Biji Kopi

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan alat penghalus (*grinder*) sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan kehalusan tertentu. Tingkat kehalusan bubuk kopi ditentukan oleh ayakan yang dipasang pada bagian dalam mesin pembubuk. Makin halus ukuran ayakan di dalam silinder pembubuk ukuran partikel kopi bubuk semakin halus. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut kedalam air penyeduh.

5. Pengemasan

Kopi bubuk yang dihasilkan dari proses penghalusan atau penggilingan tersebut dikemas dengan menggunakan plastik yang telah disiapkan yaitu kemasan merek “Kopi Tolaki”. Pengemasan kopi bubuk Tolaki dilakukan bertujuan untuk memberikan daya tarik bagi para konsumen sasaran dan mempertahankan kualitas. Selain itu juga, dengan dilakukannya pengemasan akan lebih mudah untuk dipasarkan karena lebih efisien.

Saluran Pemasaran

a. Pola saluran distribusi I atau langsung (Produsen – Konsumen)

Bentuk pola saluran ini adalah bentuk saluran yang paling pendek dan sederhana, dimana produsen dengan secara langsung memasarkan produknya kepada konsumen tanpa melalui perantara, sehingga saluran distribusi ini sering disebut distribusi langsung. Konsumen datang langsung ke lokasi Industri Kopindo Sukses Bersama. Pola saluran distribusi langsung, harga yang diperoleh konsumen lebih murah dan membeli produk dalam jumlah besar. Produsen merupakan industri yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk yang diberi merek “Kopi Tolaki”.

b. Pola saluran distribusi II atau tidak langsung (Produsen – Pengecer – Konsumen)

Pengecer merupakan penyalur produk yang telah mempunyai kerja sama dengan produsen dalam menyalurkan produk kopi Tolaki ke tangan konsumen. Saluran pemasaran ini dilakukan oleh pengecer yang datang langsung ke lokasi untuk mengambil produk dan mengantarkan Indomaret, Indogrosir ataupun toko ole-ole Kendari. Harga yang diperoleh pengecer sama dengan harga yang ditetapkan produsen tetapi pengecer akan memperoleh laba dari hasil pembelian konsumen. Pengecer dalam penelitian ini yaitu Indomaret, Indogrosir, dan toko ole-ole Kendari. Saluran distribusi II dapat meningkatkan permintaan produk kopi Tolaki karena mempunyai langganan tetap yang bersifat mengikat. Langganan ini merupakan perantara dalam penyaluran produk yang dihasilkan oleh industri Kopindo Sukses Bersama dan bertanggung jawab untuk memasarkan kepada konsumen akhir.

Produksi

Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi (Zulkifli, 2012). Produksi adalah sebuah proses kombinasi, koordinasi material dan kekuatan-kekuatan (input, faktor, sumberdaya atau jasa-jasa produksi dalam pembuatan barang atau jasa produk).

Produksi merupakan hasil akhir yang diperoleh dari proses pengolahan kopi menjadi kopi Tolaki yang dinyatakan dalam kilogram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk memenuhi permintaan pelanggan, dalam satu bulan pengolah melakukan pengolahan sebanyak delapan kali produksi dengan hasil produksi yang berbeda-beda setiap satu kali produksi.

Adapun kegiatan produksi pengolahan kopi Tolaki pada *home industry* “Kopindo Sukses Bersama” di Desa Tridana Mulya dapat dilihat pada tabel 4.7

Tabel 3. Hasil produksi kopi Tolaki dalam satu bulan pada *home Industry* “Kopindo Sukses Bersama” di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan

No	Proses Produksi	Bahan Baku yang Digunakan (kg)	Hasil Produksi Kopi Tolaki (kg)
1	1	30	27
2	2	30	27
3	3	30	27
4	4	20	18
5	5	30	27

6	6	30	27
7	7	30	27
8	8	20	18
9	9	30	27
10	10	30	27
11	11	30	27
12	12	20	18
13	13	30	27
14	14	30	27
15	15	30	27
16	16	20	18
17	17	30	27
18	18	30	27
19	19	30	27
20	20	30	27
Jumlah		560	504
rata-rata/produksi		28	25,2

Sumber : Data primer diolah, 2019

Berdasarkan Tabel 3 produksi dengan menggunakan bahan baku yang berbeda memiliki hasil yang berbeda. Dari jumlah bahan baku kopi yang digunakan selama satu bulan yaitu 560 kg, setelah melalui proses produksi jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan akan menghasilkan kopi bubuk sebanyak 504 kg. Hal ini disebabkan terjadinya penurunan kadar air pada saat penyangraian atau *roasting*.

Tenaga Kerja dan Upah Rata-Rata Tenaga Kerja

Usaha pengolahan kopi Tolaki "Kopindo Sukses Bersama" mempunyai tenaga kerja sebanyak 5 orang. Para pekerja tersebut tidak setiap hari melakukan proses produksi. Tenaga kerja tersebut merupakan tenaga kerja bantu dan tenaga kerja keluarga. Tenaga kerja dalam penelitian ini menggunakan hari orang kerja (HOK). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi dimulai pukul 08:00-16:00 Wita pada hari senin sampai jumat sedangkan hari sabtu dimulai pukul 08.00-12.00 Wita, dengan waktu kerja yaitu 4-8 jam/proses produksi. Kisaran kerja dalam satu kali produksi adalah 8 jam dengan jumlah harian orang kerja sebanyak 90 HOK/bulan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4

Tabel 4. Jumlah dan upah tenaga kerja dalam satu bulan pada *home industry* "Kopindo Sukses Bersama" di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan

No Produksi	Hasil Produksi (kg)	Upah (Rp/orang)	Jumlah Upah per Pekerja (Rp/TK)	Tenaga Kerja (orang)	Total Upah Pekerja	Hari Kerja (HOK)	Upah Rata-Rata (Rp/HOK)
1	2	3	$4 = 2 \times 3$	5	$6 = 4 \times 5$	7	$8 = 6 / 7$
1	27	3.000	81.000	5	405.000	5	84.000
2	27	3.000	81.000	5	405.000	5	84.000
3	27	3.000	81.000	5	405.000	5	84.000
4	18	3.000	54.000	5	270.000	2,5	108.000
5	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
6	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
7	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
8	18	3.000	54.000	5	270.000	2,5	108.000
9	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
10	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
11	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
12	18	3.000	54.000	5	270.000	2,5	108.000
13	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
14	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
15	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
16	18	3.000	54.000	5	270.000	2,5	108.000
17	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
18	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000

19	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
20	27	3.000	81.000	5	405.000	5	81.000
Jumlah	504	60.000	1.512.000	100	7.560.000	90	1.728.000
Rata-Rata	25,2	3.000	75.600	5	378.000	4,5	84.000

Sumber : Data primer diolah, 2019

Biaya Bahan Penunjang

Velentina (2009) bahan penunjang merupakan faktor produksi lain yang diperlukan pada setiap proses produksi. Biaya bahan penunjang yang digunakan dalam proses pengolahan kopi Tolaki dapat dilihat pada Tabel 6

Tabel 6 Jumlah bahan penunjang dalam satu bulan pada home industry "Kopindo Sukses Bersama" di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan

No	Bahan Penunjang	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Plastik kemasan 120 gr	1.100	lembar	1.000	1.100.000
2	Plastik kemasan 165 gr	500	Lembar	1.700	850.000
3	Plastik kemasan 200 gr	800	lembar	2.000	1.600.000
4	Plastik kemasan 500 gr	200	Lembar	2.500	500.000
5	Kayu bakar	1	ret	350.000	350.000
Jumlah					4.400.000

Sumber : Data primer diolah, 2019

Sumbangan input dilihat dari perbandingan antara tiap biaya bahan penunjang dengan jumlah bahan baku yang digunakan sehingga jumlah sumbangan input pada pengolahan kopi Tolaki sebesar Rp 7.857/kg bahan baku

Harga Jual dan Pemasaran Produk Kopi Tolaki

Harga merupakan jumlah nilai yang ditukar oleh pedagang dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Dengan demikian bagi seorang produsen harga adalah faktor utama yang harus diperhatikan.

Tabel 7 Harga kopi Tolaki pada *home Industry* "Kopindo Sukses Bersama" di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan

No	Ukuran Kemasan (gr)	Jumlah Produk (pcs)	Harga (Rp) / pcs
1	120	1.200	10.000
2	165	600	15.000
3	200	800	20.000
4	500	200	50.000

Tabel 5 menunjukkan bahwa harga kopi Tolaki pada saat penelitian ada empat macam harga sesuai dengan ukuran dalam kemasan yaitu ukuran 120 gram dengan harga Rp 10.000/bungkus, ukuran 165 gram dengan harga Rp 15.000/bungkus, ukuran 200 gram dengan harga 20.000/bungkus dan ukuran 500 gram dengan harga Rp 50.000/bungkus. Kopi Tolaki yang terjual dalam satu bulan $\pm$ 2.500 psc dengan berbagai ukuran kemasan. Harga kopi Tolaki jika dihitung dalam satuan kilogram, maka diberi harga Rp 100.000/kg

Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah pengolahan kopi Tolaki bertujuan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku biji kopi robusta menjadi kopi bubuk Tolaki. Analisis nilai tambah usaha pengolahan kopi Tolaki dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan analisis nilai tambah pengolahan kopi Tolaki dapat dilihat pada Tabel 6

Tabel 6 Hasil analisis nilai tambah pengolahan kopi Tolaki pada *home Industry* "Kopindo Sukses Bersama" di Desa Tridana Mulya Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan

Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output /Hasil Produksi (kg/bulan)	504
2. Input /Bahan Baku (kg/bulan)	560
3. Tenaga Kerja (Hk/bulan)	90

4. Faktor Konversi $= (1)/(2)$	0,90
5. Koefisien Tenaga Kerja(hk/kg) $= (3)/(2)$	0,16
6. Harga Produk (Rp)	100.000
7. Upah Rata-rata (Rp/hk)	84.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	25.000
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	9.050,67
10. Nilai produk(Rp/kg) $= (4) \times (6)$	90.000
11. a. Nilai tambah (Rp/kg) $= (10) - (9) - (8)$	55.949
b. Rasio nilai tambah (%) $= (11a/10) (\%)$	62
12. a. Imbalan tenaga kerja (RP/kg) $= (5) \times (7)$	13.500
b. Bagian tenaga kerja (%) $= (12a/11a) (\%)$	24,33
13. a. Keuntungan (Rp/kg) $= 11a - 12a$	42.449,33
b. Tingkat keuntungan (%) $= (13a/11a) (\%)$	76

Hayami et al 1987

Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan kopi Tolaki ada 2 yaitu bahan baku utama dan bahan penunjang (sumbangan input lain). Harga rata-rata produk kopi Tolaki dalam pemasarannya sebesar Rp 100.000/kg dengan harga rata-rata bahan baku yang digunakan dalam produksi sebesar Rp 25.000/kg. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari total harga bahan penunjang yang digunakan dalam sekali produksi dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam sekali produksi sebesar Rp 9.050,67/kg.

Nilai output atau produk merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan. Faktor konversi menunjukkan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku sehingga faktor konversi sebesar 0,90 dikalikan dengan harga produk sebesar Rp 100.000/kg, sehingga besar nilai produk yang dihasilkan dari setiap kilogram kopi Tolaki sebesar Rp 90.000/kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan pada usaha "Kopindo Sukses Bersama" sebesar Rp 55.949/kg bahan baku. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output sehingga besarnya rasio nilai tambah yaitu sebesar 62%. Berdasarkan kategori rasio nilai tambah apabila nilai rasio $>40\%$ (Taipabu, 2018). Hal ini berarti bahwa nilai tambah yang dihasilkan memiliki nilai rasio tinggi, maka rasio nilai tambah dari usaha "Kopindo Sukses Bersama" termasuk dalam kategori tinggi.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja merupakan pendapatan tenaga kerja dalam 1 kilogram bahan baku. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram yaitu sebesar Rp 13.500/kg. Bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada usaha "Kopindo Sukses Bersama" diperoleh nilai sebesar 23,63%. Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh pengusaha. Keuntungan yang diperoleh dari usaha "Kopindo Sukses Bersama" sebesar Rp 42.449,33/kg. Tingkat keuntungan diperoleh dari selisih antara nilai keuntungan dengan nilai tambah dan dikalikan 100%, maka tingkat keuntungan yang diperoleh pada usaha tersebut yaitu sebesar 76%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Proses pengolahan Kopi Tolaki melalui beberapa tahap yaitu antara lain penjemuran buah kopi, setelah itu dilakukan pengupasan kulit ari menggunakan mesin *huller*. Hasil penggilingan pertama disortasi kemudian disangrai dengan menggunakan wajan sampai berwarna coklat kehitaman. Hasil sangrai digiling dengan menggunakan mesin pembubuk atau *grinder*, selanjutnya kopi bubuk tersebut dikemas. Sedangkan untuk saluran pemasaran kopi Tolaki terdapat dua saluran yaitu saluran I : Produsen – Konsumen dan saluran II: Produsen – Pengecer – Konsumen. Pengolahan kopi Tolaki "Kopindo Sukses Bersama" menciptakan nilai tambah sebesar Rp 55.949/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 62%.

Saran

Kepada pengusaha "Kopindo Sukses Bersama" perlu meningkatkan penggunaan bahan baku dalam proses produksi sehingga nilai tambah dari kopi Tolaki semakin meningkat.

Kepada pemerintah diharapkan agar dapat memberikan bantuan penyuluhan dan pelatihan bagi para petani untuk meningkatkan pengetahuan dalam berusahatani kopi yang benar sehingga dapat memenuhi kebutuhan bahan baku bagi pengolah kopi bubuk

REFERENSI

- BPS. 2016. *Kecamatan Landonno dalam Angka*. Dinas Perkebunan dan Hortikultura Provinsi Sulawesi Tenggara. Statistika.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Jakarta Gregory, M. 2000. *Pengantar Ekonomi Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Hayami, Y et al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT No 8. Bogor.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Lestari, F. 2017. Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Berbasis Industri Rumah Tangga di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Mulato, Sri. 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 Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulyadi. 2009. *Akutansi Biaya*. Edisi ke-5 Cetak Kesembilan. Penerbit UPP-STIM YKPN. Yogyakarta.
- Najiyati S. dan Danarti. 2004 . *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurmedika, Marhawati M, Max N. A., 2013. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu. *Jurnal. e-J. Agrotekbis*. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu. Diakses tanggal 19 Desember 2018.
- Reswita. 2016. Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi). *Jurnal AGRISEP (15)*. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agrisep/article/view/1189>.
- Rianse, I. S., 2016. Analysis Of Palm Sugar Agroindustry Value Added In Kolaka Regency Indonesia. *International Journal of Business and Management Studies*. Halu Oleo University.
- Taipabu L.I.F, Saediman, Fyka, S.A. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopra di Desa Waepandan Kecamatan Kepala Madan Kabupaten Buru Selatan. *Jurnal Ilmiah Agribisnis (Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian)* 2018:3(3):74-78 <http://ojs.uho.ac.id/index.php/JIA> doi: <http://dx.doi.org/10.33772/jia.v3i3.7833> ISSN: 2527-273X (Online)
- Valentina, O. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. SURAKARTA
- Zulkifli, 2012. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Ubikayu di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten AcehUtara. Universitas Malikussaleh. Aceh Utara