

Keragaan Usaha Pengolahan Kopi Sedap Enak Rasanya (SER) pada UUP Mekar Sari, Banjar Jempanang, Desa Belok Sidan, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung

NI LUH PANDE SUCANTI, I NYOMAN GEDE USTRIYANA, dan I
DEWA AYU SRI YUDHARI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana

Jalan , PB Sudirman Denpasar 80232 Bali

E-mail : Pandezegeg@yahoo.co.id

Komingbudi@yahoo.com

sri_yudhari@yahoo.co.id

Diversity Of Coffee Processing Bussiness Coffee SER on UUP Mekar Sari, Br. Jempanang, Belok Sidan village, Petang Sub-district, Badung Regency.

Abstract

The effort of the Agricultural Development is to increase the productivity and plants diversification. The plantation has the strategic position in the agricultural development in Bali. One of the potensial agricultural comodity developments is coffee. Based on the data is shown by the central statistic institution, Badung Regency is for of regencies in Bali that produces Arabica Coffee in Bali is 683,14 ton. Coffee SER it is the best coffee product run by UUP Mekar Sari, Br. Jempanang, Belok Sidan village. This village is popular as the village company that run the public plantation and it is as Arabica irrigation or Subak Abian. The purpose of the research was descibing the diversity of coffee processing bussiness that concisted of revenue and marketing of SER coffee. The research method used to apply the research was interviewed, observe in UUP Mekar Sari and studied literature. The result of research showed R/C ratio obtained 0,11. It meant, SER coffee production were able to get no beneficial. Marketing method consisted of marketed product by export quality. The priced to 100 gr packing was Rp 10.000 and the priced to 1 kg was Rp 100.000. The distribution of SER coffee it is support by Pacung Asri Restaurant which was the marketed directly to konsumen by exhibition. To UUP Mekar Sari based on this research must improve the work quality which was made of the coffee by mix the ingradient of coffee and also sale and promote it used internet.

Key word: Diversity Of Coffee Processing Bussiness, Coffee SER

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Pertanian di Indonesia terdiri atas sub-sektor pertanian dan sub-sektor pangan, sub-sektor perkebunan, sub-sektor peternakan, dan sub-sektor perikanan. Perkebunan di Bali merupakan perkebunan rakyat. Komoditas perkebunan yang potensial dikembangkan dan memiliki peluang ekspor yang tinggi di Bali adalah kelapa, kopi, cengkeh, panili, dan jambu mete. Kabupaten Badung merupakan kabupaten keempat penghasil kopi di Bali dengan produksi sebesar 683,14 ton. Produksi kopi terbesar terdapat di Kabupaten Buleleng sebesar 7.063 ton (BPS, 2013). Perkebunan Kopi Arabika terbesar di Kabupaten Badung pada tahun 2012, dan merupakan penghasil satu-satunya Kopi Arabika adalah Kecamatan Petang dengan luas areal tanaman seluas 1.413,28 ha, yang berarti mampu memperoleh penambahan pendapatan kabupaten dari kegiatan pemasaran Kopi Arabika (BPS, 2013). UUP Mekar Sari dibangun pada tahun 2009, yang bergerak dalam bidang pemasaran Kopi Arabika. Kopi Arabika yang dihasilkan oleh petani Subak Abian Mekar Sari merupakan kopi yang memiliki kualitas ekspor.

Kopi Sedap Enak Rasanya (SER) merupakan salah satu olahan Kopi Arabika oleh UUP Mekar Sari Banjar Jempanang, Desa Belok Sidan pada tahun 2011. Total penyusutan dari kopi gelondong merah sampai kopi bubuk sebesar 45%. Turunnya jumlah kopi yang diproduksi dipengaruhi oleh besar-kecilnya pemesanan oleh agen penyalur (Pacung Asri Restoran). Menurunnya jumlah kopi SER yang dipasarkan, maka akan mempengaruhi pendapatan petani kopi dan para karyawan di UUP Mekar Sari. Sehingga dibutuhkan adanya keragaan usaha pengolahan kopi pada UUP Mekar Sari.

1.2 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui keragaan usaha pengolahan kopi SER melalui tingkat pendapatan dan pemasaran.

2. Metodologi Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Banjar Jempanang, Desa Belok Sidan, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung pada Bulan Juli sampai Agustus 2014. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan Banjar Jempanang, Desa Belok Sidan merupakan salah satu daerah yang pertaniannya di dominasi oleh tanaman kopi. Membanjirnya Kopi Arabika gelondongan di Banjar Jempanang, menarik perhatian peneliti untuk meneliti mengenai proses pengolahan di UUP Mekar Sari.

2.2 Metode Pengumpulan Data, Variabel Penelitian, dan Metode Analisis

Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan studi kepustakaan. Responden yang diwawancarai dalam penelitian ini meliputi pihak manajemen UUP Mekar Sari yaitu Ketua, Sekretaris, Bendahara, Bidang Kelembagaan, Bidang Pengolahan, dan Bidang Kemitraan dan Pemasaran. Satu orang Kepala Subak Abian Mekar Sari dan dua orang petani yang kompeten dalam menanam kopi. Variabel-variabel yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu variabel yang mengukur tingkat pendapatan UUP Mekar Sari dari penjualan kopi SER dengan analisis R/C rasio dan pemasaran dengan melihat bauran pemasaran kopi SER.

Metode analisis yang digunakan berdasarkan variabel diatas adalah menggunakan dua metode analisis yaitu metode analisis deskriptif kualitatif dengan menjabarkan atau memaparkan penerapan bauran pemasaran kopi SER meliputi produk, harga, distribusi, dan promosi di UUP Mekar Sari dan metode analisis deskripti kuantitatif berdasarkan informasi yang diperoleh dari narasumber yang telah ditentukan melalui wawancara mendalam (Sugiono, 2010). Menurut Swatantra, 2005 menyatakan bahwa dalam analisis usahatani diperlukan adanya analisis pendapatan, penerimaan, dan pengeluaran. Analisis pendapatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pendapatan :

$$Pd = TR - TC$$

2. Total penerimaan :

$$TR = Y \times Py$$

3. Total biaya :

$$TC = FC + VC$$

4. R/C ratio :

$$R/C \text{ ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Dimana :

Pd	=	pendapatan
TR	=	total penerimaan
TC	=	total biaya
Y	=	produksi yang diperoleh
Py	=	harga Y
FC	=	biaya tetap
VC	=	biaya variabel

3. Hasil Dan Pembahasan

3.1 Deskripsi UUP Mekar Sari

Kopi merupakan komoditas unggulan dan merupakan hasil perkebunan dari seluruh anggota Subak Abian Mekar Sari. UUP Mekar Sari di bangun pada tahun 2009, kegiatannya diawali dengan pendistribusian kopi yang masih dalam bentuk kopi HS. Kopi HS yang didistribusikan ini memiliki kualitas mutu tinggi dan bertaraf mutu ekspor. Atas inisiatif Dinas Perkebunan Provinsi Bali, kopi yang

didistribusikan tersebut agar diolah, tidak hanya mampu menyediakan kopi dalam bentuk kopi HS tapi mampu menyediakan kopi dalam bentuk kopi bubuk. Kopi bubuk yang akan diproduksi harus memiliki ciri khas yang berbeda. Prosedur pengolahan kopi yang diterapkan pada UUP Mekar Sari berdasarkan Standar Operasi Prosedural (SOP) yang dimuat dan diawasi oleh MPIG melalui penggunaan metode basah.

3.2 Sistem Produksi Kopi Sedap Enak Rasanya (SER)

Sistem produksi yang digunakan oleh UUP Mekar Sari dimulai dari proses persiapan bibit, penanaman, pemeliharaan, dan panen. Semua proses yang dimulai dari persiapan bibit hingga panen, UUP Mekar Sari mendapatkan bahan baku dari masyarakat sekitar selaku petani anggota Subak Abian Mekar Sari dan petani non anggota subak. UUP Mekar Sari tidak memiliki kebun sendiri untuk menghasilkan bahan baku. Keempat proses tersebut yaitu 1. Persiapan bibit yaitu bibit yang akan ditanam pada lahan diperoleh dari sumbangan pemerintah maupun secara swadaya dari kelompok untuk semua petani pemilik lahan perkebunan. 2. Penanaman, metode penanaman yang diterapkan berdasarkan teori dan tehnik penanaman yang diterima pada saat Sekolah Lapang (SL) yang dilaksanakan oleh Unit Manajemen Lapangan (UML) Petang dengan jarak tanam 2mx2m yang disesuaikan dengan keadaan pohon penabung yang sudah dari awal tumbuh pada lahan tersebut. Pohon penabung yang sebagian besar tumbuh pada lahan petani adalah lamtoro dan dadap. 3. Pemeliharaan terbagi dalam empat kegiatan yang meliputi penyulaman, pemupukan, pemangkasan, serta pengendalian hama dan penyakit (Marini dan Anies, 2011). Penyakit yang menyerang tanaman kopi di Banjar Jempanang adalah (1) penyakit karat daun dengan gejala berupa bercak-bercak berwarna kuning muda di sisi bawah daunnya (2) penyakit bercak daun dimana gejala yang ditimbulkan adalah daun yang terserang akan terlihat bercak-bercak berwarna kuning. (3) penyakit jamur upas, gejala yang ditimbulkan adalah cabang atau ranting mendadak layu. Pengendalian hama dan penyakit ini, petani Subak Abian memperoleh ilmu pengendaliannya pada saat mengikuti Sekolah Lapang Pengendalian Hama Terpadu (SL-PHT) kopi yang dipandu oleh Unit Manajemen Lapangan (UML) Petang. 4. Panen, tehnik pemanenan yang dilakukan oleh para petani anggota Subak Abian adalah dengan cara petik merah dan dengan cara *puut* (memetik keseluruhan buah baik yang sudah merah maupun yang masih hijau). Pemanenan dapat dilakukan satu tahun sekali dengan puncak panen raya dari bulan Mei-Agustus berdasarkan tingkat kematangan. Alat yang digunakan untuk panen kopi oleh para petani di Banjar Jempanang, Desa Belok Sidan dinamai dengan *dungki*. *Dungki* merupakan alat yang berasal dari anyaman bambu berbentuk seperti keranjang bambu namun berukuran lebih kecil. Panen pertama hingga kedua mayoritas petani anggota Subak memanen dengan cara petik merah. Panen berikutnya petani Subak Abian akan menerapkan metode *puut*, karena dirasa buah kopi yang dihasilkan sudah mulai berkurang dan untuk memperkecil biaya yang dikeluarkan untuk biaya tenaga kerja. Panen petik merah dan *puut* telah

selesai, maka para petani pemilik lahan akan melakukan kegiatan *ngunuh* yakni memungut buah kopi yang jatuh pada saat panen raya dan tidak dimungut kembali oleh pemetik.

3.3 Pendapatan

Analisis pendapatan memberi gambaran berapa keuntungan yang diperoleh oleh UUP Mekar Sari dari penerimaan yang didapat dengan mengalokasikan sejumlah biaya, baik biaya tetap maupun biaya variabel dalam serangkaian aktifitas usahatani (Hastinawati, 2006). Pendapatan di UUP Mekar Sari dari Bulan Februari-Agustus 2014 dapat dilihat pada tabel sebagai berikut.

Tabel 1. Biaya Produksi, Penerimaan, Dan Pendapatan UUP Mekar Sari Pada Bulan Februari-Agustus 2014

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya tetap	
	Penyusutan alat	1.635.000
	Jumlah	1.635.000
2	Biaya variabel	
	Bahan baku	290.680.000
	Bahan bakar	1.250.000
	Air	2.462.500
	Alat	6.000.000
	Transportasi	1.028.750
	Jumlah	301.421.250
	Total biaya	303.056.250
3	Penerimaan	32.700.000
4	Kerugian	270.356.250

Sumber: UUP Mekar Sari data primer olahan tahun 2014

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata pendapatan kopi SER merupakan hasil perhitungan satu kali musim panen, dimana terlihat jelas bahwa setelah dilakukan analisis pendapatan menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan yang diperoleh UUP Mekar Sari sebesar Rp -270.350.250/327 kg kopi SER. Ini berarti bahwa UUP Mekar Sari dalam berproduksi mengalami kerugian sebesar Rp 270.350.250/327 kg kopi SER..

Adapun biaya tetap yang dikeluarkan oleh UUP Mekar Sari dalam proses produksi kopi di lokasi penelitian adalah biaya penyusutan alat-alat seperti mesin sangrai dan mesin pengolahan untuk menghasilkan kopi bubuk dengan rata-rata biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 5.000/kg kopi SER. Secara rinci biaya penyusutan dihitung dengan asumsi bahwa alat-alat produksi yang digunakan untuk mengolah dalam UUP ini menyusut dalam presentase yang sama pada setiap penerimaan penjualan. Besarnya presentase penyusutan yang ditetapkan oleh perusahaan adalah sebesar 5%.

Biaya variabel yang dikeluarkan UUP Mekar Sari meliputi biaya bahan baku, bahan bakar, air, alat, dan transportasi. Besarnya biaya yang dikeluarkan oleh UUP Mekar Sari untuk kopi SER pada Bulan Februari-Agustus 2014 adalah sebesar Rp 926.805/kg. Pembelian bahan baku untuk satu kg SER dibeli dengan harga Rp 40.000/kg, sehingga total pembelian bahan baku adalah sebesar Rp 290.680.000/327 kg kopi SER.

Dengan melihat besarnya jumlah penerimaan sebesar 32.700.000/327 kg kopi SER dengan total biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp 303.056.350/327 kg kopi SER, maka UUP Mekar Sari dalam memproduksi kopi SER mengalami kerugian sebesar Rp 270.350.250/327 kg kopi SER.

R/C Ratio memberi gambaran berapa tingkat perbandingan penerimaan yang diperoleh oleh UUP Mekar Sari dengan biaya yang dikeluarkan selama satu kali proses produksi. Nilai R/C Ratio semakin tinggi, itu berarti bahwa tingkat penerimaan semakin besar. Indikator yang digunakan untuk menilainya yaitu jika R/C Ratio > 1 , maka usahatani kopi SER dinilai layak, karena penerimannya lebih tinggi daripada biaya yang dikeluarkan. Jika R/C Ratio sama dengan 1 dinilai impas (tidak untung dan tidak rugi), selanjutnya dikatakan tidak layak, jika R/C Ratio yang diperoleh < 1 . R/C Ratio digunakan sebagai tolak ukur nisbah penerimaan dan biaya (Soekartawi, 1995). Hasil dari analisis R/C Ratio dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pengusaha dan pemangku kepentingan sehingga dapat diketahui apakah usaha kopi SER yang dijalankan tersebut sudah layak atau belum (SOCA, 2009).

Tabel 2. Nilai R-C ratio kopi Sedap Enak Rasanya (SER) pada UUP Mekar Sari dari Bulan Februari-Agustus 2014

Uraian	Nilai
Biaya produksi (Rp)	303.056.250
Penerimaan	32.700.000
R-C ratio	0,11

Sumber : Diolah Data Primer, 2014

Kriteria analisis revenue cost rasio (R/C) dipakai untuk melihat apakah dalam suatu usaha dikatakan memberikan keuntungan atau tidak (Soekartawi,2005). Tabel 2. menunjukkan hasil uji R/C rasio UUP Mekar Sari memiliki nilai R/C ratio sebesar 0,11 ($R/C < 1$). Hal ini berarti bahwa untuk setiap Rp 1000,00 yang diinvestasikan akan memberikan kerugian sebesar Rp 110,00, sehingga UUP Mekar Sari belum bisa mendapatkan keuntungan. Nilai R/C ratio selain dipengaruhi oleh total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi juga dipengaruhi oleh penerimaan yang diperoleh (Cahyono, A. 2006).

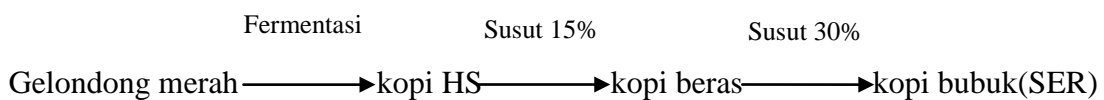
3.4 Pemasaran

3.4.1 Produk (*product*)

Hasil olahan kopi yang dihasilkan oleh UUP Mekar Sari dikenal dengan sebutan kopi SER. Kopi SER berbeda dengan kebanyakan kopi yang berada di pasaran. Perbedaannya terletak pada aroma dan rasa. Aroma yang dihasilkan yaitu beraroma wangi, terdapat cita rasa asam, dan cita rasanya lebih halus. Kopi SER yang memiliki rasa spesial dan diproduksi dengan standar yang ditetapkan oleh MPIG, maka hanya mampu disalurkan untuk memenuhi kebutuhan pariwisata.

3.4.1.1 Proses Produksi

Tahap-tahap yang dilewati dalam proses produksi kopi SER pada UUP Mekar Sari dapat dilihat pada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Tahap-tahap proses produksi kopi SER pada UUP Mekar Sari

Kopi SER yang dihasilkan oleh UUP Mekar Sari dimulai dari proses a) pemanenan kopi, biji kopi yang dipilih untuk bahan produksi adalah biji kopi yang telah matang sempurna dengan ciri-ciri biji berwarna merah secara keseluruhan. Biji kopi gelondong merah diolah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pertama yang dilakukan adalah melakukan sortasi kopi gelondong pada bak sortasi untuk memisahkan antara kopi yang berbiji sehat dengan kopi yang terserang penyakit atau kosong. Gelondong yang terserang penyakit akan tampak terapung sebaliknya gelondong yang sehat akan tenggelam. Gelondong yang terapung dan yang tenggelam harus terlebih dahulu dipisahkan. b) pengupasan kulit buah atau yang dapat dikatakan *pulping*. Adalah memisahkan biji kopi dari kulit buahnya menggunakan mesin *pulper* untuk mendapatkan biji kopi yang masih diselubungi kulit tanduk. c) Fermentasi, biji kopi yang masih meninggalkan daging buah residu akan menimbulkan kontaminasi, dan untuk mencegah kontaminasi biji kopi yang demikian harus melalui proses fermentasi. Waktu yang dibutuhkan untuk menghilangkan getah adalah 24 jam. Proses fermentasi diakhiri bila biji kopi sudah terbebas dari lendir dan getah yang melekat. d) proses pengeringan, proses pengeringan yang dilakukan oleh UUP Mekar Sari dengan memanfaatkan sinar matahari sebagai media pengering yang dihamparkan pada areal yang telah dibeton atau melalui para-para. Pengeringan ini bertujuan untuk mendapatkan biji kopi dengan kadar air 12%. Biji kopi yang dikeringkan ini masih dalam bentuk biji yang memiliki kulit tanduk dan kulit ari, sehingga proses selanjutnya adalah dilakukan proses pengulitan untuk mendapatkan kopi dalam bentuk kopi beras. Untuk menghasilkan kopi bubuk harus menempuh proses pengolahan kembali.

Proses tersebut adalah proses pemanggangan dengan mesin *roasting*. Kopi yang telah dipanggang ini, kemudian digiling untuk merubah bentuk dari kopi beras menjadi kopi dalam bentuk serbuk dan siap untuk dikonsumsi.

3.4.1.2 Kualitas Produk

Kualitas produk dapat dilihat dari aroma yang ditimbulkan beraroma wangi, memiliki cita rasa asam, dan cita rasanya lebih halus, dengan proses pengolahan yang tepat dan standar mutu kopi berstandar internasional.

3.4.1.3 Kemasan Produk

Untuk kemasan terkecil berisi 100 gram kopi dan kemasan terbesar berisi 1000 gram kopi. Besar-kecilnya kemasan ini sangat berpengaruh terhadap biaya kemas yang harus dikeluarkan oleh UUP Mekar Sari. Semakin kecil kemasan kopi SER maka semakin mahal biaya yang harus dikeluarkan oleh UUP Mekar Sari. Bahan yang digunakan untuk pengemasan kopi SER berupa kemasan plastik *Aluminium Foil Seal U/T* yang diimpor dari Jawa Barat melalui perantara Dinas Perkebunan Provinsi Bali

3.4.2 Harga

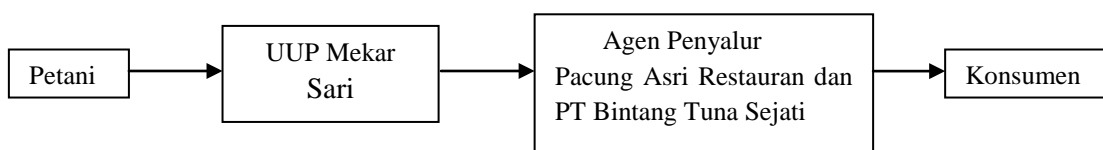
UUP Mekar Sari sampai saat ini hanya mampu memproduksi kemasan 100 gram saja, dikarenakan keterbatasan bahan baku pengemasan meskipun peralatan (mesin) yang digunakan untuk proses pengemasan telah tersedia.

Harga jual kopi SER dalam kemasan kepada pengunjung pameran berupa kemasan 100 gram seharga Rp 10.000, jika dihitung dalam satuan kilogram maka diperoleh harga sebesar Rp 100.000/kg. Hal ini terjadi pada saat pameran berlangsung dikarenakan biji kopi basah yang dibeli mengalami proses pengolahan diawali dengan pencucian, fermentasi, penjemuran, selanjutnya penggilingan dan pengemasan yang mana proses-proses ini berlangsung memerlukan biaya yang cukup besar baik biaya pengadaan dan perawatan mesin pengolahan, biaya tenaga kerja dalam proses tersebut serta biaya pengemasan

Harga yang ditetapkan ini adalah harga yang telah dipertimbangkan dari biaya yang dikeluarkan untuk produksi hingga pengemasan. Semakin kecil kemasan, maka biaya yang dibebankan akan semakin mahal.

3.4.3 Distribusi

Distribusi kopi SER yang diterapkan oleh UUP Mekar Sari yaitu Kopi Arabika gelondong merah yang diperoleh dari petani akan di olah untuk dijadikan kopi bubuk agar dapat disalurkan ke Pacung Asri Restaurant sebagai agen penyalur kopi SER ke konsumen. Mekanisme penyaluran kopi SER dari kopi gelondong merah hingga menjadi kopi bubuk sebagai berikut.



Gambar 2 Distribusi kopi Sedap Enak Rasanya (SER) UUP Mekar Sari

3.4.4 Promosi

Promosi yang dilakukan adalah mendatangi langsung acara-acara baik dalam maupun luar negeri yang diinformasikan oleh Dinas Perkebunan Provinsi Bali. Kegiatan ini bertujuan untuk memperluas cakupan pemasaran dan mempromosikan produk yang diproduksi oleh perusahaan. Metode promosi yang diterapkan yaitu menyajikan proses pengolahan kopi dari kopi beras yang sudah disanggrai untuk menghasilkan kopi bubuk dengan mesin khusus. Kopi bubuk yang telah dihasilkan ini akan dihidangkan untuk tamu yang berkunjung pada acara tersebut.

4 Kesimpulan Dan Saran

4.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan R/C rasio yang diperoleh sebesar 0,11 yang berarti dengan memproduksi kopi SER tidak layak untuk dilanjutkan. Pemasaran terdiri dari produk yang dipasarkan merupakan produk dengan jenis mutu ekspor, harga yang ditetapkan untuk kemasan 100 gram dihargai Rp 10.000 dan 1kg dihargai Rp 100.000 dengan distribusi kopi SER yaitu kopi gelondong merah dari petani diolah menjadi kopi bubuk untuk dapat dipasarkan dan dinikmati oleh konsumen. Promosi langsung ke konsumen melalui pameran.

4.2 Saran

Berdasarkan penelitian diatas, maka dapat disarankan hal-hal sebagai berikut.

1. Dari segi kualitas kerja UUP Mekar Sari harus mampu meningkatkan kekuatan kondisi internal yang meliputi motivasi kerja, tingkat kehadiran, inisiatif dan kreativitas, tingkat ketrampilan dan kondisi eksternal.
2. Perusahaan untuk meningkatkan pendapatan harus mampu menciptakan kopi *mix* dengan mengolah bahan baku yang memiliki kualitas tinggi dicampur dengan kopi kualitas lebih rendah sehingga mampu dinikmati oleh masyarakat secara keseluruhan.
3. UUP Mekar Sari dapat menggunakan media internet maupun sosial media untuk meningkatkan promosi.

5 Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada bapak Wayan Ijin selaku *owner* sekaligus ketua UUP Mekar Sari yang telah memberikan ijin penelitian dan semua informasi sekaligus data mengenai UUP Mekar Sari dan kopi SER. Terima kasih kepada semua karyawan UUP Mekar Sari yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan informasi terkait penelitian ini. Terima kasih kepada bapak Wayan Widana selaku kelian subak yang telah membantu pemberian data untuk mendukung penelitian ini.

Daftar Pustaka

- BPS Provinsi Bali, 2013. *Bali Dalam Angka*. Denpasar
- BPS Provinsi Bali, 2013. *Badung Dalam Angka*. Denpasar.
- Cahyono, A. 2006. Studi Evaluasi Kelayakan Usaha Pengolaha Teri Nasi (Stolephorus Sp) Skala Rumah Tangga di Kabupaten Probolinggo Jawa Timur. <http://www.elearning.unej.ac.id/2006/05//speedyorari/view.phpfile>. Diunduh tanggal 5 Agustus 2014.
- Hastinawati, 2006. *Keragaan Agroindustri Kerupuk Udang Di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan*. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Marini dan Anies, 2011. *Kopi "Si Hitam Menguntungkan"*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- SOCA, 2009. *Manajemen Produksi dan Pemasaran Agribisnis*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Sugiono, 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta. Bandung
- Swatantra, 2005. *Efisiensi Pemasaran Kopi Rakyat Di Kabupaten Buleleng*. Unud. Unud.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. UI-Press. Jakarta.
- Soekartawi, 2005. *Prinsip Dasar Manajemen Hasil-hasil Pertanian*. Rajawali Pers, Jakarta.