

Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Kopi Arabika Kintamani Bali (Studi Kasus Di Desa Catur Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali)

NI PUTU EVI PRAHASTYA DEWI, I GUSTI AGUNG AYU AMBARAWATI*,
IDA AYU LISTIA DEWI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
Jl. PB. Sudirman Denpasar, 80232
Email: evi.prahastya@gmail.com
*annie_ambarawati@unud.ac.id

Abstract

Supply Chain Analysis and Value Added of Kintamani Bali Arabica Coffee (Case Study at Catur Village, Kintamani District, Bangli Regency, Bali Province)

Coffee is a plantation commodity that is used as a raw material for the processing industry. One of them is Kintamani Bali Arabica coffee. The availability of Arabica Coffee raw materials is indispensable for the sustainability of processing industry to meet consumer demand. The effort that can be done is by identifying supply chain flows. Processed products from the coffee processing industry are hardskin coffee, greenbean coffee and ground coffee. The purpose of this study is to find out the flow of goods, the flow of financial, the flow of information from upstream to downstream and from downstream to upstream, as well as to find out the added value of each processed product. This research was conducted at the Catur Village of Kintamani Subdistrict. Data collection methods used interview and documentation techniques. The sample determination method used proportional random sampling techniques and purposive sampling. Respondents in this study were Arabica coffee farmers at Catur Village, Product Processing Unit (UPH Catur Paramitha), wholesalers PT Nusa Agro Bali, retailers (cooperatives and coffee shops). The data analysis method used qualitative descriptive analysis and hayami method value-added analysis. The results showed that in the flow of goods there are red bobbin coffee products, HS coffee, greenbean coffee, ground coffee and brewed coffee. The flow of money there is a payment system made in cash and down payment (DP) 50%. The information flow all members have made good communication related to stock availability, the number of requests and others. The added value obtained from processed products in one-cycle process is Rp 7.901,67/kg for HS coffee, Rp 10.222,83/kg for GB coffee, Rp 20.471,80/kg for ground coffee, with the added value ratio of 60,78%, 66,82%, 79,97%, meaning that the three products are declared to have high added value where the highest added value was in ground coffee processed product.

Keywords: *arabica coffee, product processing unit, supply chain flow, added value*

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Sektor industri merupakan sektor penyerap tenaga kerja dan pencipta nilai tambah dari berbagai produk yang dihasilkan. Sektor industri merupakan salah satu strategi yang harus ditempuh untuk mendukung proses pembangunan ekonomi guna mencapai tingkat pendapatan perkapita yang tinggi (Tambunan, 2001). Industri sektor pertanian yaitu agroindustri, agroindustri mempunyai peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sasaran pemerataan pembangunan maupun pertumbuhan ekonomi. Hal tersebut didukung oleh sumber daya alam pertanian yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan (Soekartawi, 2001).

Kopi merupakan komoditi perkebunan yang digunakan sebagai bahan baku industri pengolahan. Kopi yang diperdagangkan secara global dihasilkan dari tanaman *Coffea Arabica* dan *Coffea Canephora* atau yang lebih populer disebut kopi arabika dan kopi robusta. Menurut Saroyo (2014) kopi arabika dipandang memiliki kualitas lebih baik dibandingkan jenis lainnya. Kopi arabika banyak dibudidayakan di Provinsi Bali. Salah satunya adalah kopi arabika Kintamani.

Kecamatan Kintamani sampai pada tahun 2020 memiliki 33 agroindustri/unit pengolahan hasil (UPH) yang tersebar di 15 Desa. UPH merupakan sarana yang dibentuk oleh Subak Abian yaitu anggota subak untuk mengolah hasil kopi yang dimiliki sehingga dapat memberikan nilai tambah. Terdapat enam UPH yang telah berkembang dengan baik di Kecamatan Kintamani. Desa Catur menjadi sentra unit pengolahan di Kecamatan Kintamani dari keenam UPH yang telah berkembang tersebut. UPH Catur Paramitha adalah salah satu UPH yang berkembang dengan baik di Desa Catur. Unit pengolahan tersebut menghasilkan olahan kopi berupa kopi HS (*Hard Skin*), kopi *greenbean* (GB), dan kopi bubuk.

Permintaan konsumen kadang tidak seluruhnya terpenuhi karena kendala persediaan bahan baku. Hal ini tentu memerlukan siklus perkebunan kopi arabika hingga pendistribusian yang tepat agar kualitas kopi yang didapatkan baik dari perkebunan, industri pengolahan hingga ke konsumen akhir. Sebuah total rantai pasok terbentuk dari sekumpulan lembaga baik didorong dari ketergantungan pada aliran bahan maupun umpan balik berupa informasi yang terjadi di dalam sistem. Wujud dari pemasok, pengolah, distributor, pengecer, dan pelanggan dapat diinterpretasikan sesuai dengan cakupan sistem yang dipelajari (Hadiguna, 2016). Upaya dalam hal menjaga ketersediaan bahan baku kopi arabika dapat dilakukan dengan mengidentifikasi aliran rantai pasokan kopi. Identifikasi rantai pasok dianalisis menggunakan 3 aliran yaitu aliran barang, aliran uang dan aliran informasi.

Transformasi bahan mentah atau bahan baku kopi arabika menjadi produk kopi HS (*hard skin*), kopi GB (*green bean*) dan kopi bubuk pada unit pengolahan kopi arabika tidak hanya fokus terhadap peran dalam rantai pasok saja tetapi juga untuk membentuk nilai tambah yang ada terhadap produk yang dihasilkan tersebut. Adanya pengolahan kopi terlebih dahulu sebelum dipasarkan akan memberikan peningkatan nilai tambah komoditas kopi arabika. Mengetahui produk olahan mana

yang paling menguntungkan bagi unit pengolahan hasil maka diperlukan analisis nilai tambah untuk mengetahui besarnya penambahan nilai untuk setiap produk yang diolah oleh unit pengolahan. Berdasarkan uraian di atas maka perlu untuk dilakukan analisis mengenai rantai pasok dan nilai tambah kopi arabika di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana aliran barang, aliran uang dan aliran informasi pada rantai pasok kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Bali?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan berupa kopi HS, kopi *greenbean* dan kopi bubuk pada unit pengolahan hasil Kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui aliran barang, aliran uang dan aliran informasi pada rantai pasok kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Bali
2. Mengetahui besar nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan berupa kopi HS, kopi *greenbean* dan kopi bubuk pada unit pengolahan hasil Kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Bali

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah pengalaman, sebagai syarat kelulusan sarjana serta sebagai sarana untuk peningkatan kompetensi diri dalam hal menganalisis potensi dan permasalahan riil dalam sektor agribisnis secara sistematis.
2. Bagi pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam menjalankan operasional perusahaan.
3. Bagi peneliti lain, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya yang sejenis.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Oktober sampai dengan bulan Desember 2021. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja atau *purposive* dengan dasar pertimbangan-pertimbangan tertentu.

2.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yakni data primer dan data sekunder. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang bersumber dari responden. Data sekunder dalam penelitian ini data yang bersumber dari hasil-hail penelitian, buku-buku, dan lain-lain.

2.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara langsung dengan responden penelitian dengan instrument kuesioner dan dokumentasi. Menurut Abdurrahmat (2006) wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai.

2.4 Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh anggota yang terlibat pada rantai pasok kopi arabika di Desa Catur, Kecamatan Kintamani. Pada populasi yang besar, peneliti tidak dapat mempelajari semua yang ada pada populasi, maka peneliti mengambil sampel dari populasi tersebut. Menurut Achmad Sanusi (1994) besaran ukuran sampel tergantung jenis penelitiannya. Untuk penelitian deskriptif sampel yang diambil yaitu 10%-20% dari total populasi. Maka dari itu sampel petani yang diambil dalam penelitian ini adalah 10% dari 404 petani yaitu sebanyak 40 sampel petani. Metode penentuan sampel yang digunakan untuk untuk melihat rantai pasok adalah dengan teknik *proportional random sampling*.

Menurut Sugiyono (1999) menjelaskan teknik *proportional random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dimana semua anggota mempunyai kesempatan yang sama untuk dijadikan sampel sesuai dengan proporsinya, banyak atau sedikit populasi. Sampel akan dibagi secara proporsional sesuai dengan jumlah populasi, pembagian sampel dengan rumusan alokasi proporsional, sehingga sampel petani yang diambil yaitu empat sampai delapan sampel masing-masing subak abian. Sampel setelah petani dilakukan dengan metode *purposive sampling*. Menurut Arikunto (2006) *purposive sampling* adalah teknik mengambil sampel dengan tidak berdasarkan random, daerah atau strata, melainkan berdasarkan atas adanya pertimbangan yang berfokus pada tujuan tertentu. Pertimbangan yang dimaksud yaitu pembeli yang dominan melakukan transaksi. Sampel untuk pengukuran nilai tambah juga ditentukan dengan metode *purposive sampling* dengan pertimbangan tertentu.

2.5 Analisis Data

Dalam penelitian ini data yang diperoleh diolah dan dianalisis dengan dua cara berdasarkan tujuannya. Analisis yang digunakan untuk melihat rantai pasok dari

tiga aliran yaitu aliran barang, uang dan informasi, dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Menurut Sukmadinata (2017) analisis deskriptif kualitatif adalah metode yang digunakan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, keterkaitan antar kegiatan. Analisis yang digunakan untuk pengukuran nilai tambah adalah analisis nilai tambah metode *Hayami*. Menurut Sudiyono, 2004 (dalam Darmawan, 2018) adalah apabila nilai tambah lebih besar dari 50% maka nilai tambah dikatakan besar dan apabila nilai tambah lebih kecil dari 50% maka nilai tambah dikatakan kecil.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Karakteristik Responden

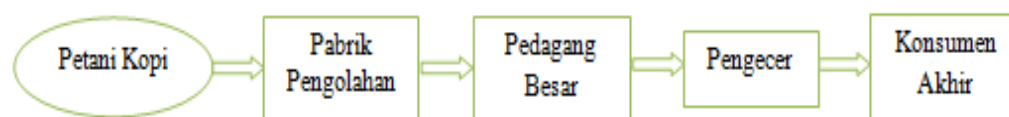
Karakteristik responden pada penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan instrument penelitian yaitu kuesioner. Karakteristik responden petani berdasarkan umur, sebagian besar responden (65%) berada pada kelompok umur 36-50 tahun. Tingkat pendidikan responden petani didominasi dengan tingkat pendidikan SMA. Luas lahan petani kopi arabika di Desa Catur cukup bervariasi, berkisar antara 0,25 ha s.d 2,25 ha. Pengalaman berusahatani petani sendiri sebagian besar responden (77%) telah memiliki pengalaman berusahatani 26-40 tahun.

Responden UPH Catur Paramitha dikelola oleh seorang pengelola yang berusia 48 tahun dengan tingkat pendidikan SMA, lama berdirinya usaha ini yaitu delapan tahun. Pedagang besar PT Nusa Agro Bali yang di kelola oleh seorang pengelola berusia 56 tahun dengan tingkat pendidikan Diploma I, usaha ini sudah berdiri selama tiga tahun. Terakhir Karakteristik mengenai pengecer, yaitu pengecer koperasi dan *coffee shop*. Koperasi di kelola oleh seorang pengelola yang berusia 50 tahun dengan tingkat pendidikan Diploma I, usaha ini sudah berdiri selama tiga tahun, sedangkan pengelola *coffee shop* adalah seorang Sarjana yang berusia 35 tahun, usaha ini masih tergolong baru yaitu dua tahun.

3.2 Aliran Barang, Aliran Uang dan Aliran Informasi pada Rantai Pasok Kopi Arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Bali

3.2.1 Identifikasi pola rantai pasok

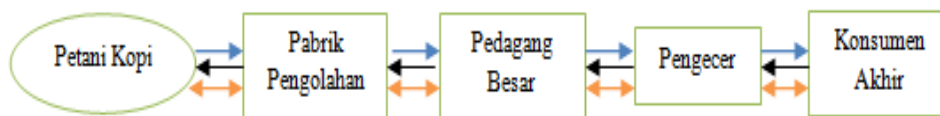
Model rantai pasok pada Gambar 1, merupakan model rantai pasok kopi arabika yang terpilih untuk dilakukan penelitian berupa identifikasi aliran barang, aliran uang dan aliran informasi rantai pasok.



Gambar 1.
Model Rantai Pasok Kopi Arabika di Desa Catur

Hasil penelitian mengenai aliran rantai pasok kopi arabika yang ada di Desa Catur secara umum memiliki pola aliran rantai pasok yang terdiri dari petani kopi arabika di Desa Catur sebagai *supplier* bahan baku kopi gelondong merah, unit pengolahan hasil kopi arabika (UPH Catur Paramitha) yang berlokasi di Desa Catur sebagai *produsen* yang melakukan pengolahan, pedagang (PT. Nusa Agro Bali) yang berlokasi di Kabupaten Gianyar sebagai *distributor*, pengecer (koperasi dan *coffee shop*) sebagai pihak terakhir yang melakukan penjualan produk kepada konsumen akhir, dan konsumen akhir (masyarakat yang membeli kopi arabika pada koperasi dan pengunjung *coffee shop* yang membeli kopi seduh arabika).

Petani kopi sebagai *supplier* sangat berperan penting untuk menyediakan bahan baku kopi yang berkualitas agar laku dipasaran dan diminati oleh konsumen. Industri pengolahan atau Unit Pengolahan Hasil (UPH) yang berlokasi di Desa Catur sebagai produsen mempunyai kegiatan utama yaitu mengolah kopi arabika menjadi kopi *Hard Skin* (HS), kopi *Green Bean* (GB) dan kopi bubuk. Pedagang besar memiliki kegiatan utama yaitu membeli produk hasil olahan dari Unit Pengolahan Hasil (UPH). Pengecer (koperasi dan *coffee shop*) merupakan rantai terakhir sebagai penghubung dengan konsumen akhir. Konsumen akhir yang dimaksud yaitu masyarakat yang membeli kopi arabika pada koperasi dan pengunjung *coffee shop* yang membeli kopi seduh arabika. Pada rantai pasok kopi arabika di Desa Catur terdapat tiga aliran yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Keterangan:

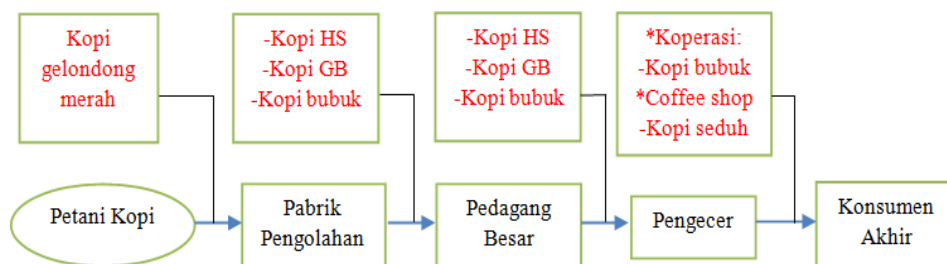
- ⇒ aliran barang
- ⇐ aliran uang
- ⇌ aliran informasi

Gambar 2.

Aliran Barang, Uang, dan Informasi pada Rantai Pasok Kopi Arabika

3.2.2 Aliran barang

Aliran barang pada rantai pasok kopi arabika di Desa catur merupakan aliran yang mengalir dari hulu (*upstream*) ke hilir (*downstream*). Aliran barang pada rantai pasok kopi arabika dapat dilihat pada Gambar 3.



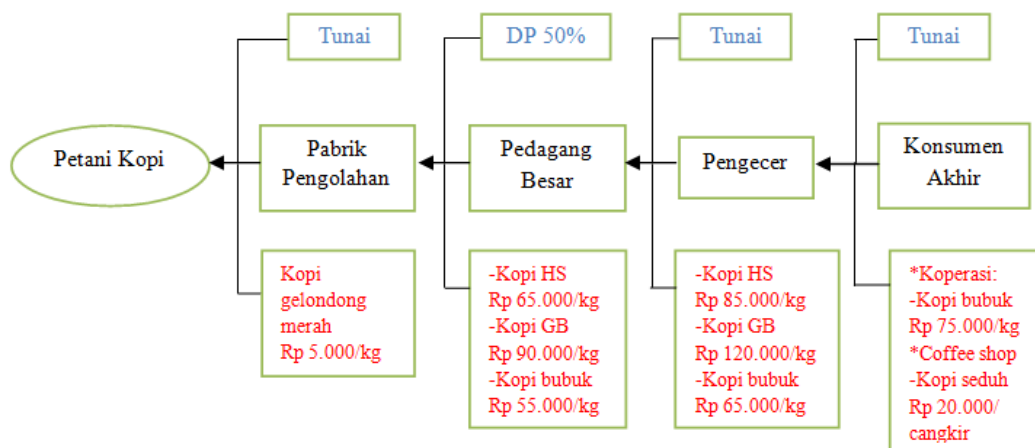
Gambar 3.

Aliran Barang Rantai Pasok Kopi Arabika

Gambar 3 menjelaskan bahwa produk yang mengalir dari petani kopi ke UPH berupa 50 kg kopi gelondong merah yang didapat dalam satu kali panen oleh satu petani. Selanjutnya dari UPH kepada pedagang besar berupa 1.500 kg gelondong merah yang diolah menjadi 300 kg kopi HS, 3.000 kg gelondong merah yang diolah menjadi 510 kg kopi GB, dan 500 kg gelondong merah yang diolah menjadi 64 kg kopi bubuk. Setelah dari UPH, aliran barang mengalir dari pedagang besar ke pengecer. Dalam sekali pendistribusian pedagang besar bisa menjual sampai 50 kg kopi bubuk (yang di distribusikan kepada koperasi) dan 10 kg kopi GB dan 3 kg kopi HS (yang di distribusikan kepada *coffee shop*). Terakhir aliran barang dari pengecer konsumen akhir. Dalam sehari koperasi bisa menjual 5-10 kg kopi bubuk kepada konsumen akhir. Sementara *coffee shop* mengolah kopi green bean untuk dijual ecer menjadi kopi seduh. Dalam sehari *coffee shop* dapat menjual 20-30 cangkir kopi seduh pada saat *weekday* dan 30-50 cangkir kopi seduh pada saat *weekend*.

3.2.3 Aliran uang

Aliran uang pada rantai pasok kopi arabika di Desa catur merupakan aliran yang mengalir dari hilir (*downstream*) ke hulu (*upstream*). Aliran uang yang mengalir pada rantai pasok kopi arabika dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4.
Aliran Uang Rantai Pasok Kopi Arabika

Gambar 4 menjelaskan aliran uang mengalir dari UPH kepada petani kopi dalam hal jual beli kopi gelondong merah yang dibayar secara tunai seharga 5.000,00/kg. Selanjutnya mengalir dari pedagang besar ke UPH. Sistem pembayaran kopi dilakukan dengan uang muka sebesar 50% dari total pemesanan dan sisa pembayaran akan dilakukan secara tunai pada saat produk diterima. Harga yang harus dibayarkan oleh pedagang besar kepada UPH yaitu Rp 65.000,00/kg kopi HS, Rp 90.000,00/kg kopi GB dan Rp 55.000,00/kg kopi bubuk. Kemudian aliran uang dari pengecer ke pedagang besar, harga kopi yang harus dibayarkan oleh pengecer ke pedagang besar per kg untuk kopi HS yaitu Rp 85.000,00/kg, kopi GB yaitu Rp

120.000,00/kg dan kopi bubuk Rp. 65.000,00/kg yang dibayar secara tunai. Terakhir aliran uang dari konsumen akhir ke pengecer, koperasi mematok harga yaitu sebesar Rp. 75.000,00/kg kopi bubuk yang dibayar oleh konsumen koperasi secara tunai pada saat pembelian langsung di koperasi, dan *coffee shop* mematok harga untuk kopi seduh sebesar Rp. 20.000,00/cangkir yang dibayar oleh pengunjung *coffee shop* secara tunai diawal pada saat pemesanan di kasir.

3.2.4 Aliran informasi

Aliran informasi pada rantai pasok kopi arabika di Desa catur merupakan aliran yang mengalir dari hulu (*upstream*) ke hilir (*downstream*) maupun sebaliknya. Aliran informasi yang mengalir pada rantai pasok kopi arabika dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5.

Aliran Informasi Rantai Pasok Kopi Arabika

Aliran informasi merupakan aliran yang terjadi baik dari hulu ke hilir maupun sebaliknya dari hilir ke hulu. Aliran informasi merupakan komponen yang sangat penting untuk diperhatikan guna mencapai tujuan dari rantai pasok. Penyampaian informasi yang baik antara pelaku rantai pasok dapat menciptakan suatu hubungan baik dan transparan sehingga dapat meningkatkan kepercayaan dan komitmen dalam menjalankan hubungan kerja. Dalam penelitian ini informasi yang mengalir berkaitan dengan jumlah permintaan, persediaan stok, penentuan harga kopi dan informasi mengenai mutu atau kualitas kopi.

3.3 Analisis Nilai Tambah pada Produk Kopi HS (*Hard Skin*), Kopi GB (*Green Bean*), dan Kopi Bubuk

Nilai tambah merupakan penambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu produksi. Informasi yang disajikan dari hasil analisis nilai tambah berdasarkan metode Hayami adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik faktor produksi.

Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada pengolahan kopi arabika dengan beberapa kali proses produksi, dengan tujuan mengukur besarnya nilai

tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan kopi arabika menjadi kopi HS, kopi GB dan kopi bubuk yang siap dipasarkan. Dasar perhitungan nilai tambah pada olahan kopi arabika adalah harga bahan baku untuk satu kali proses produksi. Besarnya nilai tambah pada produk olahan kopi arabika untuk satu kali proses produksi di UPH Catur Paramitha dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1.
Analisis Nilai Tambah Pada Produk Kopi Arabika

Uraian		Kopi HS (<i>Hard Skin</i>)	Kopi GB (<i>Green Bean</i>)	Kopi Bubuk
I. Output, Input, Harga				
1	Output (kg)	300	510	64
2	Input (kg)	1500	3000	500
3	Tenaga Kerja (HKP/proses)	12	16	20
4	Faktor Konversi (1/2)	0,20	0,17	0,13
5	Koefisien Tenaga Kerja (HKP/kg) (3/2)	0,008	0.005	0,040
6	Harga Output (Rp/kg)	65.000,00	90.000,00	200.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HKP)	70.000,00	70.000,00	70.000,00
II. Pendapatan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	5.000,00	5.000,00	5.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	98,33	77,17	128,20
10	Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	13.000,00	15.300,00	25.600,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-9-8)	7.901,67	10.222,83	20.471,80
	b. Ratio Nilai Tambah (%) (11a/10)	60,78	66,82	79,97
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg) (5x7)	560,00	373,33	2.800
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11a)	7,09	3,65	13,68
13	a. Keuntungan (Rp) (11a-12a)	7.341,67	9.849,50	17.672
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	92,91	96,35	86,32
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi				
14	Margin (Rp/kg) (10-8)	8.000,00	10.300,00	20.600,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%) (12a/14)	7,00	3,62	13,59
	b. Sumbangan Input Lain (%) (9/14)	1,23	0,75	0,62
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%) (13a/14)	91,77	95,63	85,79

*Input lain = solar dan aluminium foil

*Upah tenaga kerja Rp 70.000,00 per HKP

3.3.1 Nilai tambah kopi HS (*Hard Skin*)

Produk kopi HS menghasilkan faktor konversi sebesar 0,20 dimana nilai konversi tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg buah kopi arabika dapat menghasilkan 0,2 kg produk kopi HS. Besar koefisien tenaga kerja untuk olahan kopi HS sebesar 0,008 yang didapat dari hasil pembagian jumlah total tenaga kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi. Upah tenaga kerja yang diterima sebesar Rp 70.000/orang.

Harga untuk produk olahan kopi HS dijual dengan harga Rp 65.000/kg. Sumbangan input lain untuk pengolahan kopi HS adalah Rp 98,33/kg bahan baku. Nilai output pada kopi HS adalah Rp 13.000/kg. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Besar nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 7.901,67/kg. Rasio nilai tambah merupakan pembagian antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari olahan kopi HS sebesar 60,78%. Pendapatan tenaga kerja langsung untuk kopi HS sebesar Rp 560,00/kg dengan presentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah yaitu 7,09%. Besar keuntungan pada olahan kopi HS adalah Rp 7.31,67/kg dengan tingkat keuntungan 92,91% dari nilai tambah.

Hasil dari analisis nilai tambah ini juga menunjukkan margin dari bahan baku biji kopi menjadi Kopi HS yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Margin sebesar Rp 8.000/kg. Persentase pendapatan tenaga kerja untuk olahan kopi HS sebesar 7,00%. Persentase sumbangan input lain untuk olahan kopi HS sebesar 1,23%. Persentase keuntungan adalah 91,77% untuk olahan kopi HS.

Dari hasil perhitungan tersebut maka nilai tambah dari produk kopi HS dinyatakan tinggi, yaitu Rp 7.901,67/kg dengan rasio nilai tambah 60,78%.

3.3.2 Nilai tambah kopi GB (Green Bean)

Produk kopi GB menghasilkan faktor konversi sebesar 0,17 dimana nilai konversi tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg buah kopi arabika dapat menghasilkan 0,17 kg produk kopi GB. Besar koefisien tenaga kerja untuk olahan kopi GB sebesar 0,005 yang didapat dari hasil pembagian jumlah total tenaga kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi. Upah tenaga kerja yang diterima sebesar Rp 70.000/orang.

Harga untuk produk olahan kopi GB dijual dengan harga Rp 90.000/kg. Sumbangan input lain untuk pengolahan kopi GB adalah Rp 77,17/kg bahan baku. Nilai output pada kopi GB adalah Rp 15.300/kg. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Besar nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 10.222,83/kg. Rasio nilai tambah merupakan pembagian antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari olahan kopi GB sebesar 66,82%. Pendapatan tenaga kerja langsung untuk kopi GB sebesar Rp 373,33/kg dengan presentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah yaitu 3,65%. Besar keuntungan pada olahan kopi GB adalah Rp 9.849,50/kg dengan tingkat keuntungan 96,35% dari nilai tambah.

Hasil dari analisis nilai tambah ini juga menunjukkan margin dari bahan baku biji kopi menjadi Kopi GB yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Margin sebesar Rp 10.300/kg. Persentase pendapatan tenaga kerja untuk olahan kopi GB sebesar 3,62%. Persentase

sumbangan input lain untuk olahan kopi GB sebesar 0,75%. Persentase keuntungan adalah 95,63% untuk olahan kopi GB.

Dari hasil perhitungan tersebut maka nilai tambah dari produk kopi GB dinyatakan tinggi, yaitu Rp 10.222,83/kg dengan rasio nilai tambah 66,82%.

3.3.3 Nilai tambah kopi bubuk

Produk kopi bubuk menghasilkan faktor konversi sebesar 0,13 dimana nilai konversi tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg buah kopi arabika dapat menghasilkan 0,13 kg produk kopi bubuk. Besar koefisien tenaga kerja untuk olahan kopi bubuk sebesar 0,040 yang didapat dari hasil pembagian jumlah total tenaga kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi. Upah tenaga kerja yang diterima sebesar Rp 70.000/orang.

Harga untuk produk olahan kopi bubuk dijual dengan harga Rp 200.000/kg. Sumbangan input lain untuk pengolahan kopi bubuk adalah Rp 128,20/kg bahan baku. Nilai output pada kopi bubuk adalah Rp 25.600/kg. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Besar nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 20.471,80/kg. Rasio nilai tambah merupakan pembagian antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari olahan kopi bubuk sebesar 79,97%. Pendapatan tenaga kerja langsung untuk kopi bubuk sebesar Rp 2.800/kg dengan presentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah yaitu 13,68%. Besar keuntungan pada olahan kopi bubuk adalah 17.672/kg dengan tingkat keuntungan 86,32%.

Hasil dari analisis nilai tambah ini juga menunjukkan marjin dari bahan baku biji kopi menjadi Kopi bubuk yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Marjin sebesar Rp 20.600/kg. Persentase pendapatan tenaga kerja untuk olahan kopi bubuk sebesar 13,59%. Persentase sumbangan input lain untuk olahan kopi bubuk sebesar 0,62%. Persentase keuntungan adalah 85,79% untuk olahan kopi bubuk.

Dari hasil perhitungan tersebut maka nilai tambah dari produk kopi bubuk dinyatakan tinggi, yaitu Rp 20.471,80/kg dengan rasio nilai tambah 79,97%.

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani memiliki pola rantai pasok sebagai berikut: petani → industri pengolah → pedagang besar → pengecer → konsumen akhir, dengan tiga aliran rantai pasok yaitu aliran barang, uang dan informasi yang sudah berjalan dengan baik. Aliran barang berupa kopi gelondong merah, kopi *hard skin* (HS), kopi *greenbean* (GB), kopi bubuk dan kopi seduh. Pada aliran uang terdapat sistem pembayaran yang dilakukan secara tunai dan uang muka 50%. Pada aliran informasi seluruh anggota telah melakukan komunikasi yang baik terkait ketersediaan stok, jumlah permintaan, penentuan harga kopi dan kualitas kopi.

Nilai tambah diperoleh dari olahan kopi arabika menjadi kopi *hard skin* (HS), kopi *greenbean* (GB) dan kopi bubuk pada satu kali proses produksi masing-masing sebesar Rp 7.901,67/kg, Rp 10.222,83/kg, Rp 20.471,80/kg. Rasio nilai tambah untuk kopi HS, kopi GB dan kopi bubuk pada satu kali proses produksi masing-masing adalah 60,78%, 66,82%, 79,97%. Dengan demikian menyatakan bahwa nilai tambah pada pengolahan kopi arabika gelondong merah menjadi produk kopi HS, kopi GB dan kopi bubuk sudah tergolong tinggi dengan nilai tambah tertinggi yaitu pada produk olahan kopi bubuk.

4.2 Saran

Diharapkan petani sebagai pemasok bahan baku kopi dapat selalu konsisten dalam hal menjaga kualitas dengan memanen buah kopi gelondong yang berwarna merah atau petik merah. Diharapkan dengan hasil penelitian diatas, UPH dapat lebih memaksimalkan produksi pada produk kopi bubuk, dikarenakan produk kopi bubuk memiliki nilai tambah tertinggi

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis tujukan kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya penelitian ini yaitu kepada seluruh responden, keluarga, serta teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat di masa yang akan datang.

Daftar Pustaka

- Abdurrahmat, Fathoni. 2006. *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hadiguna, Rika Ampuh. 2016. *Manajemen Rantai Pasok Agroindustri*. Padang: Andalas University Press.
- Ruseffendi, ET dan Achmad Sanusi. 1994. *Dasar-Dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non Eksata lainnya*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Saroyo, K.H. 2014. Jenis Dan Karakteristik Kopi Arabika. <https://caswellscoffee.com/jenis-dan-karakteristik-kopi-arabika/>, diakses pada 9 Juli 2020
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. 1st ed. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sudiyono, Armand 2004; dalam Darmawan, 2018. Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Kalimantan Selatan: Politeknik Negeri Tanah Laut.
- Sugiyono. 1999. *Metodologi Penelitian Administrasi*. Edisi Kedua. Bandung: CV Alfa Beta.
- Sukmadinata. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaa Rosdakarya.
- Tambunan, T.H. 2001. *Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Ghalia.