

## **Profil Usaha Pengolahan Kopi Bali Tugu Sari Pajahan di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan**

SANG AYU DYAH ORCHID WULANDARI, I WAYAN WIDYANTARA,  
I DEWA GEDE AGUNG

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana  
Jl. PB. Sudirman Denpasar 80232  
Email: orchidwulandari30@gmail.com  
widyantara@unud.ac.id

### **Abstract**

#### **Business Profile of Bali Processing Coffee of Tugu Sari Pajahan in Pajahan Village, Pupuan Sub-District, Tabanan Regency.**

Tugu Sari Pajahan Bali Coffee Business is a coffee processing business that is accommodated by the Village Owned Enterprise. This study aims to determine the profile, income, and marketing of Tugu Sari Pajahan Bali Coffee business. This research was conducted at Tugu Sari Pajahan Bali Coffee Business. The time of this study was carried out for four weeks, namely in May to June 2018. The data used were qualitative and quantitative data with primary and secondary data sources and methods of data collection by interview, documentation, and library research. The profile in this study is a general description of Tugu Sari Coffee Business. The investment cost was Rp. 159,600,000.00, and the total cost used by Tugu Sari Coffee in 2017 was Rp. 133,883,500.00. Tugu Sari's Bali Coffee business production usually produces an average of 10 tons in one year. The large net income of Tugu Sari Pajahan Coffee business in 2017 was Rp. 45,225,950.00. Tugu Sari Pajahan Coffee Business in selling its products is by using re-sellers and directly selling to shops, stalls, and mini markets in the Tabanan, Denpasar, Badung and Buleleng areas.

Keywords: *Profile, Village-Owned Enterprise, Coffee*

### **1. Pendahuluan**

#### **1.1 Latar belakang**

Kopi merupakan salah satu komoditi unggulan dari subsektor perkebunan yang memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan serta prospek yang cukup menjanjikan. Tidak hanya berperan sebagai sumber devisa, kopi juga sebagai sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Minuman kopi yang merupakan hasil pengolahan buah kopi ini memiliki cita rasa yang khas dan banyak digemari oleh semua lapisan masyarakat.

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai beragam komoditi pertanian, baik tanaman pangan, perkebunan, perikanan dan peternakan. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2017), perkebunan mempunyai kedudukan

strategis dalam pengembangan sektor pertanian di Bali. Komoditas hasil perkebunan yang potensial dikembangkan di Bali adalah kopi. Ada dua jenis kopi yang dihasilkan di Bali yaitu kopi arabika dan robusta. Sentra produksi kopi Arabika berada di wilayah Kabupaten Bangli, Buleleng dan Badung, sedangkan kopi Robusta di Kabupaten Tabanan dan Buleleng. Tahun 2016 luas areal tanam kopi arabika secara keseluruhan mencapai 12.381 ha atau turun 0,33 persen dari tahun sebelumnya sebesar 12.422 ha. Penurunan luas areal tanam diikuti oleh penurunan produksi, yaitu sebesar 2,46 persen, dari 4.153,97 ton ditahun 2015 menjadi 4.051,67 ton di tahun 2016. Sedangkan untuk kopi robusta, dilihat dari luas areal tanamnya mengalami penurunan, yaitu 23.134 ha di tahun 2016. Begitu pula jumlah produksinya turun 10, 87 persen dari 14.630,18 ton menjadi 13.083,15 ton. (Badan Pusat Statistik, 2017). Kabupaten tabanan merupakan salah satu wilayah dengan jumlah perkebunan kopi cukup tinggi di Bali.

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2017), Kabupaten Tabanan merupakan salah satu sentra perkebunan kopi di Bali dimana sebagian besar kopi yang dihasilkan yaitu kopi robusta. Kabupaten Tabanan memiliki sektor perkebunan kopi robusta dengan luas mencapai 9.600,89 ha di tahun 2014. Namun pada tahun 2015 mengalami penurunan menjadi 8.194,25 ha dan pada tahun 2016 kembali meningkat menjadi 9.586,31 ha. Hal tersebut mengakibatkan produksi kopi di Kabupaten Tabanan menjadi tidak menentu. Kecamatan Pupuan menjadi peringkat pertama dengan produksi kopi robusta terbanyak selama tiga tahun berturut.

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2017), menunjukkan bahwa Kecamatan Pupuan selalu menempati peringkat pertama produksi kopi robusta tertinggi di Kabupaten Tabanan dari tahun 2014 sampai dengan tahun 2016. Dengan jumlah produksi tahun 2014 yaitu 3.732,87 ton, di tahun 2015 mencapai 5.196,53 ton, dan 5.170,99 ton di tahun 2016. Melihat dari banyaknya hasil perkebunan kopi di Kecamatan Pupuan sehingga masyarakat memanfaatkan potensi tersebut dengan mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk.

Hingga saat ini banyak industri-industri kecil maupun industri rumah tangga pengolahan kopi bubuk robusta di Kecamatan Pupuan. Namun dalam memaksimalkan kegiatan industri pengolahan kopi tersebut, perlu dibentuk lembaga yang menunjang serta mewadahi kegiatan industri pengolahan kopi.

Kelembagaan Badan Usaha Milik Desa merupakan lembaga yang dapat mewadahi industri pengolahan kopi di pedesaan. Hal ini sudah di terapkan di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan. Desa Pajahan merupakan salah satu desa penghasil kopi robusta di wilayah Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan, dimana sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dengan tanaman utamanya yaitu kopi robusta. BUMDes Tugu Sari Pajahan dibentuk sebagai lembaga untuk mewadahi pemanfaatan potensi Desa Pajahan dalam industri pengolahan kopi robusta. Pengolahan kopi bubuk robusta merupakan usaha pokok yang diwadahi oleh BUMDes Tugu Sari Pajahan. Produk yang dihasilkan berupa “Kopi Bali Tugu Sari Pajahan” dengan bahan yang digunakan yaitu kopi robusta. Sedangkan untuk kualitas kopi bubuk yang dihasilkan merupakan kopi bubuk asli yang dihasilkan oleh petani kopi di Desa Pajahan dan merupakan hasil petik merah.

Usaha pengolahan Kopi Bali Tugu Sari Pajahan merupakan industri pengolahan kopi robusta yang baru berkembang selama tiga tahun. Hal inilah yang melatar

belakangi penelitian “Profil Usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan Di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan”

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana profil usaha Kopi Bali Tugu Sari di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan?
2. Bagaimana pendapatan usaha Kopi Bali Tugu Sari di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan?
3. Bagaimana pemasaran di usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui.

1. Mengetahui profil usaha Kopi Bali Tugu Sari di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan.
2. Mengetahui pendapatan usaha Kopi Bali Tugu Sari di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan.
3. Mengetahui pemasaran di usaha Kopi Bali Tugu Sari di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan.

## **2. Metode Penelitian**

### **2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan. Waktu penelitian ini dilakukan selama empat minggu yaitu di bulan Mei sampai dengan bulan Juni 2018. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive*, yaitu pemilihan lokasi penelitian sengaja dilakukan atas pertimbangan-pertimbangan tertentu. Dasar pemilihan lokasi penelitian dan waktu yang dibutuhkan saat melakukan penelitian adalah sebagai berikut

1. Usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan merupakan usaha kopi yang baru berkembang
2. Usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan memiliki potensi untuk memperluas pasarnya karena kopi kian digemari oleh masyarakat
3. Belum pernah dilakukan penelitian dengan topik yang serupa sebelumnya di usaha ini.

### **2.2 Data dan Metode Pengumpulan Data**

Data penelitian ini adalah kuantitatif dan kualitatif. Sumber data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara diantaranya dengan metode wawancara untuk mendapatkan informasi yang tepat dari narasumber. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan cara menyampaikan sejumlah pertanyaan kepada narasumber.

Pengumpulan data dengan cara dokumentasi dalam penelitian ini adalah dengan memanfaatkan dokumentasi berupa laporan keuangan usaha Kopi Tugu sari tahun 2016 dan 2017. Studi pustaka dalam penelitian ini diperoleh dari buku-buku, jurnal nasional, berbagai macam skripsi dan artikel serta teori-teori yang sudah ada kemudian digunakan dalam mendukung penelitian.

### **2.3 Penentuan Informan Kunci**

Informan kunci adalah orang yang mengetahui dan memiliki berbagai informasi pokok yang diperlukan dalam penelitian. Penentuan informan kunci penelitian ini dipilih secara *purposive* dengan pertimbangan tertentu. Informan kunci tersebut yakni Ni Made Lasmita sebagai sekretaris di usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan.

### **2.4 Metode Analisis Data**

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis dekriptif. Metode analisis deskriptif adalah analisis yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri) tanpa membuat perbandingan dan mencari hubungan variabel itu dengan variabel yang lain (Sugiyono, 2009). Data yang digunakan didapatkan melalui metode kuantitatif, yaitu berupa olahan data dari dokumentasi yang kemudian dideskripsikan dan analisis biaya untuk mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan.

## **3. Hasil dan Pembahasan**

### **3.1 Profil Usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan**

Profil usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan merupakan gambaran umum mengenai suatu usaha. Profil dalam penelitian ini meliputi investasi, biaya produksi, sistem produksi, dan proses produksi di Usaha Kopi Tugu sari Pajahan. Investasi adalah pengaitan sumber-sumber dalam jangka panjang untuk menghasilkan laba di masa yang akan datang (Mulyadi, 2001). Investasi dapat pula didefinisikan sebagai penempatan sejumlah dana pada saat ini dengan harapan untuk memperoleh keuntungan di masa mendatang (Halim, 2003).

Modal merupakan salah satu investasi dalam sebuah usaha. Usaha Kopi Tugu Sari merupakan usaha yang diwadahi oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Pajahan maka sumber modal yang digunakan usaha Kopi Tugu Sari Pajahan dalam memproduksi kopi bubuk robusta berasal dari dana Desa Pajahan, sehingga tidak ada modal pinjaman yang digunakan oleh usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan. Investasi pada usaha Kopi Tugu Sari yaitu, mesin, mobil, motor, dan gedung dengan luas lahan 5 are.

Biaya produksi pada usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan adalah semua pengeluaran atau biaya yang digunakan untuk menghasilkan kopi bubuk dalam satu tahun produksi yaitu pada tahun 2017. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya total produksi yang dikeluarkan oleh usaha Kopi Bali Tugu Sari terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Adapun biaya total produksi dalam proses produksi kopi bubuk di usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan tahun 2017 adalah sebesar Rp.

133.883.500,00, dengan biaya tetap sebesar Rp. 23.569.000,00 dan biaya variabel yaitu sebesar Rp. 110.314.500,00.

Usaha Kopi Bali Tugu Sari dalam memproduksi kopi bubuk dilakukan dari hari senin hingga hari jumat oleh pekerja. Karyawan usaha Kopi Tugu Sari Pajahan mendapatkan libur setiap hari minggu. Jumlah jam kerja karyawan yaitu 8 jam per hari dari pukul 08.00 sampai pukul 16.00. Kopi di produksi sesuai dengan permintaan konsumen sehingga semakin tinggi permintaan maka produksi juga meningkat. Kapasitas produksi usaha Kopi Bali Tugu Sari biasanya dalam satu tahun memproduksi rata-rata sebesar 10 ton pertahun. Bahan baku pengelolaan kopi diperoleh melalui kerjasama dengan petani kopi lokal di Desa Pajahan. Jenis kopi yang dipergunakan oleh usaha Kopi Bali Tugu Sari adalah kopi robusta, karena Desa Pajahan merupakan salah satu sentra penghasil kopi robusta di Kabupaten Tabanan.

Proses produksi diawali dengan pemilihan atau sortasi biji kopi yang sudah dikupas kulitnya yang dihasilkan oleh petani di Desa Pajahan. Biji kopi diayak untuk menghasilkan biji kopi yang menghasilkan ukuran yang sama. Selanjut biji kopi dipilih kembali dengan memisahkan biji kopi yang berwarna hitam, pecah, mengkerut dan yang menggabus, sehingga di dalam proses pemilihan atau sortasi di dapatkan bijikopi dengan kualitas terbaik. Selanjutnya biji kopi hasil pemilihan atau sortasi tersebut dicuci untuk menghilangkan kotoran-kotoran atau debu yang menempel pada biji kopi sampai bersih dan biji kopi berwarna keputihan. Setelah biji kopi benar-benar bersih kemudian dijemur sampai kering dengan kadar air maksimal 12%. Selanjutnya biji kopi yang kering tersebut dimasukkan ke dalam mesin sangrai. Biji kopi disangrai sampai dengan suhu 200-205°C. Biji kopi yang sudah matang diturunkan dari mesin sangrai kemudian didinginkan sampai biji kopi tersebut benar-benar dingin. Setelah biji kopi dingin tahap selanjutnya biji kopi ditepung menggunakan mesin penepung atau disk mill dengan tingkat buliran tepung yang paling kecil. Setelah selesai ditepung bubuk kopi didinginkan sebentar, setelah dingin baru dikemas sesuai dengan ukuran atau berat kopi yang dibutuhkan. Tahap akhir adalah pemasaran, pemasaran dilakukan melalui dua tahap yaitu dijual langsung ke konsumen melalui toko, warung atau mini market yang telah menjadi mitra usaha dan melalui orang sebagai reseller yang menjual ke pelanggan.

### **3.2 Pendapatan**

Pendapatan merupakan jumlah penerimaan yang diterima oleh masyarakat dalam jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atas faktor-faktor produksi yang mereka sumbangkan dalam turut serta membentuk produk nasional. Penerimaan merupakan hasil perkalian dari produksi yang diperoleh dengan harga jual, (Soekartawi, 1995 dalam Kentak, 2017). Penerimaan pada usaha Kopi Tugu Sari yaitu hasil penjualan produk kopi bubuk robusta tahun 2017.

Pendapatan bersih diperoleh dari hasil selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan dalam proses produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan pada tahun 2017 yaitu Rp. 133.883.500,00. Biaya tersebut merupakan biaya hasil dari penjumlahan biaya tetap sebesar Rp. 23.569.000,00 dan biaya variabel sebesar Rp. 110.314.500,00. Penerimaan yang diperoleh selama satu tahu yaitu Rp. 179.109.450,00 maka jika diperhitungkan besarnya pendapatan bersih usaha Kopi Tugu Sari Pajahan pada tahun 2017 yaitu sebesar Rp. 45.225.950,00.

### 3.3 Pemasaran

Kotler (2001) mengemukakan pemasaran berarti bekerja dengan pasar sasaran untuk mewujudkan pertukaran yang potensial dengan maksud memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia, sehingga dapat dikatakan bahwa keberhasilan pemasaran merupakan kunci kesuksesan dari suatu perusahaan.

Saluran pemasaran atau penjualan merupakan perantara bagi produsen untuk menyampaikan produknya pada konsumen. Tanpa adanya saluran pemasaran konsumen akan kesulitan untuk mendapatkan barang atau produk yang dibutuhkan, begitu juga perusahaan akan mengalami kesulitan dalam menyampaikan produk kepada konsumen.

Usaha Kopi Tugu Sari Pajahan dalam menjual produknya yaitu dengan menggunakan reseller dan langsung menjual ke toko, warung, dan mini market yang berada di wilayah Tabanan, Denpasar, Badung dan Buleleng. Reseller dan warung biasanya menjual produk dengan kemasan plastik dengan ukuran yang beragam sedangkan untuk toko atau mini market memilih produk dengan kemasan plastik dan aluminium dengan ukuran yang beragam.

## 4. Kesimpulan dan Saran

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

- 1) Usaha Kopi Tugu Sari dalam memproduksi produknya rata-rata sebesar 10 ton dalam satu tahun. Kopi di produksi sesuai dengan permintaan konsumen sehingga semakin tinggi permintaan maka produksi juga meningkat. Bahan baku pengelolaan kopi diperoleh melalui kerjasama dengan petani kopi lokal di Desa Pajahan. Kopi Tugu Sari dijual dengan kategori harga yang berbeda sesuai dengan spesifikasi kemasannya. Kopi Tugu Sari menggunakan dua kemasan yaitu plastik dan aluminium, dengan spesifikasi kemasan yang berbeda-beda. Biaya total yang digunakan usaha Kopi Tugu Sari pada tahun 2017 sebesar Rp. 133.883.500,00, dengan biaya tetap sebesar Rp. 23.569.000,00 dan biaya variabel yaitu sebesar Rp. 110.314.500,00. Penerimaan yang diperoleh Usaha Kopi Bali Tugu Sari tahun 2017 yaitu Rp. 179.109.450,00 maka jika diperhitungkan besarnya pendapatan bersih usaha Kopi Tugu Sari Pajahan pada tahun 2017 yaitu sebesar Rp. 45.225.950,00.
- 2) Usaha Kopi Tugu Sari Pajahan dalam menjual produknya yaitu dengan menggunakan reseller dan langsung menjual ke toko, warung, dan mini market yang berada di wilayah Tabanan, Denpasar, Badung dan Buleleng.

### 4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian saran yang dapat penulis berikan sebagai berikut.

- 1) Usaha Kopi Tugu Sari harus lebih meningkatkan produksinya, baik dalam kualitas, jumlah, maupun peralatan produksi sehingga dapat mencapai hasil yang maksimal.
- 2) Usaha Kopi Tugu Sari disarankan dapat memperluas jangkauan pemasaran dengan meningkatkan promosi sehingga dapat memperoleh keuntungan maksimal.

## 5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih penulis tujukan kepada usaha Kopi Bali Tugu Sari Pajahan, dosen pembimbing serta semua pihak yang telah membantu pelaksanaan penelitian hingga karya ilmiah ini dapat dipublikasikan secara e-jurnal.

## Daftar Pustaka

- Abdul Halim. (2003). *Analisis Investasi. Edisi Pertama*, Penerbit Salemba Empat : Jakarta.
- Ambara, Kentak. 2017. *Profil Usaha Industri Kecil Tahu dan Tempe "Makmur Jaya" di Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Udayana.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2015. *Bali Dalam Angka 2015*. Bali. Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2016. *Tabanan Dalam Angka 2016*. Bali. Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2017. *Tabanan Dalam Angka 2017*. Bali. Badan Pusat Statistik
- Kotler, Philip. 2001. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol*. Jakarta: PT. Prehallindo.
- Mulyadi. 2001. *Sistem Akuntansi Edisi Tiga*. Jakarta : Salemba Empat.
- PKDSP. 2017. *Buku Panduan Pendirian dan Pengelolaan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), Departemen Pendidikan Nasional Pusat Kajian Sistem Pembangunan (PKDSP), Fakultas Ekonomi Universitas Brawijaya*.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya: Jakarta*.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.