

ANALISIS TEKNIS DAN FINANSIAL USAHA PEMBUATAN KOPI BUBUK "KOPI ARANIO" DI DESA ARANIO

*(Technical And Financial Analysis Of The Making Of Powder Coffee
"Kopi Aranio" In Aranio Village)*

Fenny Refiana^{1*}

¹Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin

Jl. Jend. Achmad Yani Km 5,5 Komplek Stadion Lambung Mangkurat Banjarmasin

*Penulis koresponden : fennyrefiana@gmail.com

Naskah Diterima : 03-11-2022

Naskah Disetujui : 28-12-2022

ABSTRACT

The aims of the research on technical and financial analysis of the business of making "Kopi Aranio" powder coffee are: (1) to know the technical implementation of powder coffee processing, and (2) to know the profit in powder coffee business activities. The research was conducted for 3 months, the research location was in Aranio Village, Aranio District, Banjar Regency. Research activities implemented include preparation, field observations, data collection, data analysis, and reporting. The results showed that: (1) technically the coffee-making business in Aranio Village, Aranio District, Banjar Regency was good, but it could not be separated from natural obstacles such as floods, rains and so on which hampered coffee marketing; and (2) it is known that the total revenue is Rp. 17,100,000, - while the total cost is Rp. 12.196.986,5, it can be seen that the amount of profit is Rp. 4.903.013,5/month.

Keywords: *Powder coffee, revenue, cost, profit.*

ABSTRAK

Tujuan penelitian analisis teknis dan finansial usaha pembuatan kopi bubuk "Kopi Aranio" adalah : (1) mengetahui teknis penyelenggaraan pengolahan kopi bubuk "Kopi Aranio"; dan (2) mengetahui keuntungan dalam kegiatan usaha kopi bubuk "Kopi Aranio". Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan, lokasi penelitian di Desa Aranio, Kecamatan Aranio, Kabupaten Banjar. Kegiatan penelitian yang dilakukan meliputi : persiapan, observasi lapangan, pengambilan data, analisis data, pelaporan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) usaha pembuatan kopi bubuk di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar sudah baik secara teknis, namun tidak terlepas dari kendala alam seperti banjir, hujan dan sebagainya yang menyebabkan terhambatnya pemasaran kopi; dan (2) diketahui penerimaan total sebesar Rp. 17.100.000,- sedangkan biaya total Rp. 12.196.986,5, maka dapat diketahui besarnya keuntungan yaitu Rp. 4.903.013,5/bulan.

Kata Kunci: *Kopi bubuk, penerimaan, biaya, keuntungan.*

PENDAHULUAN

Tanaman kopi merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasaran dunia. Selain

itu, komoditi kopi merupakan komoditas ekspor penting bagi Indonesia sebagai penyumbang devisa yang cukup besar (Hadi, 2014).

Sebagai produsen kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam,

Indonesia mampu memproduksi setidaknya 748 ribu ton pada tahun 2012 atau 6,6 % dari produksi kopi dunia. Dari jumlah tersebut, produksi kopi robusta lebih dari 601 ribu ton (80,4%) dan produksi kopi arabika lebih dari 147 ribu ton (19,6%). Luas perkebunan kopi di Indonesia adalah 1,3 juta hektar (ha) dengan luas perkebunan kopi robusta 1 juta hektar dan luas perkebunan kopi arabika 0,30 hektar.

Saat ini, industri kopi merupakan salah satu fokus area yang masih berkembang. Untuk mendukung hal tersebut, Kementerian Perindustrian telah menyiapkan road map pengembangan klaster industri pengolahan kopi. "Perkembangan industri pengolahan kopi dalam negeri memiliki prospek yang sangat baik, mengingat rata-rata konsumsi kopi masyarakat Indonesia hanya 1,2 kg perkapita/tahun dibandingkan negara pengimpor kopi seperti Finlandia 11,4 Kg, Norwegia 10,6 Kg, Belgia 8,0 kg, Austria 7,6 kg, Amerika Serikat 4,3 kg dan Jepang 3,4 kg, perkapita/tahun.

Produktivitas tanaman kopi di Indonesia baru mencapai 700 kg/ha/tahun untuk Robusta dan 800 kg/ha/tahun untuk Arabika. Di sisi lain, produktivitas negara tetangga seperti Vietnam mencapai lebih dari 1.500 kg/ha/tahun. Selain itu, Indonesia memiliki beragam kopi specialty yang terkenal di dunia seperti kopi Gayo, kopi Mandarin, kopi Lampung, kopi Jawa, kopi Kintamani, kopi Toraja, kopi Bajawa, kopi Wamena dan kopi Luwak yang merupakan keunggulan Indonesia karena memiliki rasa dan aroma yang khas.

Pertumbuhan kelas menengah dan perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia telah sangat meningkatkan industri pengolahan kopi dalam negeri. Pertumbuhan konsumsi produk kopi olahan dalam negeri rata-rata meningkat sebesar 7,5% per tahun. Ekspor produk kopi olahan, yang mencapai lebih dari US\$268,6 juta pada tahun 2011, meningkat menjadi lebih dari US\$315,6 juta pada tahun 2012 atau meningkat lebih dari 17,49%. Ekspor kopi olahan didominasi oleh

produk kopi instan, ekstrak, esens dan konsentrat kopi yang didistribusikan ke negara-negara tujuan seperti Mesir, Afrika Selatan dan Taiwan, serta negara-negara ASEAN seperti Malaysia, Filipina, dan Singapura meningkat. (Kemenperindag, 2013)

Di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar Propinsi Kalimantan Selatan merupakan salah satu desa yang sebagian besar masyarakatnya adalah petani. Komoditas yang mereka tanam mulai dari tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan. Kegiatan komersial yang menonjol di wilayah ini adalah pengolahan kopi bubuk. Menurut Clarke (2001) dan Oliveira et al (2018) dalam Jaya, R., Yusriana, & Ardiansyah, R. (2019) bahwa mutu kopi (*brewed*) dipengaruhi oleh kultivar, *blend*, proses produksi dan penyimpanan.

Menurut Fatma (2011) dalam Rachmawati, dkk (2021) pengelolaan kopi yang bersifat tradisional dan belum menggunakan teknologi secara baik dan benar, menggambarkan bahwa petani kopi masih minim pengetahuan tentang budidaya kopi. Sedangkan tujuan dari pengolahan kopi adalah untuk meningkatkan perekonomian.

Salah satu upaya dalam rangka meningkatkan nilai tambah adalah dengan pengolahan biji kering menjadi kopi bubuk. Kopi bubuk yang telah diolah selanjutnya harus dikemas secara baik agar kualitasnya terjaga. Menurut penelitian Sam'ani, dkk (2019) Kelompok Tunas Muda adalah salah satu kelompok usaha pengolahan kopi yang menghasilkan kopi bubuk dengan nama "Kepel Kopi" dan dipasarkan dengan kemasan 100 gram dan 250 gram dalam kemasan kertas.

Kebaruan (*novelty*) dari penelitian ini adalah usaha pengolahan kopi bubuk "Kopi Aranio" ini menggunakan bahan pembantu berupa kemasan plastik kedap udara yang bisa mempertahankan kualitas rasa dan aroma dari kopi. Kopi ini juga dipasarkan ke pasar-pasar tradisional di Kabupaten Banjar

dan sekitarnya. Namun petani pengrajin belum memahami cara menghitung biaya, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi bubuk. Sehingga penulis sangat tertarik sekali ingin mengetahui keberadaan dari kegiatan usaha, kemudian sejauh mana usaha tersebut bisa memberikan manfaat bagi pengusahanya yang mulai dari besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan sehingga usahanya bisa berjalan lancar.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Lokasi dari penelitian ini adalah Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar Propinsi Kalimantan Selatan, dengan waktu pelaksanaan mulai dari bulan September hingga Nopember 2022.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini menggunakan metode observasi langsung ke lapangan, untuk menentukan petani pengrajin kopi bubuk yang ada di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar tersebut dengan menggunakan teknik sensus dengan pengambilan responden menggunakan metode studi kasus dengan mempertimbangkan lama usaha dan skala usaha kopi bubuk dan terpilih Pak Ahmad Azhari sebagai sampel tunggal. Metode Studi kasus adalah penelitian dengan karakteristik masalah yang berkaitan dengan latar belakang dan kondisi saat ini dari subjek yang diteliti serta interaksinya dengan lingkungan. Tujuan studi kasus adalah melakukan penyelidikan secara mendalam mengenai subjek tertentu untuk memberikan gambaran lengkap mengenai subjek tertentu (Sudaryono, 2019).

Analisis Data

Setelah data-data dikumpulkan kemudian diolah dalam bentuk tabulasi dan kemudian dianalisa terkait biaya, pendapatan, penerimaan dan keuntungan dari usaha kopi bubuk tersebut. Penelitian ini menggunakan analisis data sebagai berikut :

Menurut Sukirno (2010), untuk mengetahui besarnya biaya dan pendapatan digunakan rumus dibawah ini:

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

Keterangan

TC = *Total Cost*/Biaya Total (Rp)

TFC = *Total Fixed Cost*/Biaya Tetap Total (Rp)

TVC = *Total Variable Cost*/Biaya Variabel Total (Rp)

Suratiyah (2009) menyatakan bahwa penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut::

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan

TR = *Total Revenue*/Total Penerimaan (Rp)

P = *Price*/Harga (Rp/Kg)

Q = *Quantity*/Produksi (Kg)

Menurut Rahman (2021), analisis keuntungan dapat diketahui sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan

π = *Profit*/Keuntungan (Rp)

TR = *Total Revenue*/Total Penerimaan (Rp)

TC = *Total Cost*/Biaya Total (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Teknis Usaha Pengolahan Kopi Bubuk “Kopi Aranio”

Panen dan Pengerinan

Biji kopi dipetik di lahan/kebun pateni sampel sendiri dalam bentuk biji kopi yang sudah siap panen (berwarna merah), kemudian kopi tersebut dijemur di bawah sinar matahari, kemudian dipisahkan antara kulit kopi dengan biji kopi, kemudian biji kopi dikeringkan kembali di sinar matahari, lama pengeringan tergantung cuaca.

Penyangraian

Menurut Mulato (2002), roasting/penyangraian adalah bagian penting dari proses pembuatan bubuk kopi. Ini adalah

proses perlakuan panas biji kopi untuk membentuk aroma dan rasa kopi yang unik. Biji kopi mengandung sejumlah besar senyawa organik yang merupakan calon untuk menciptakan rasa dan aroma kopi yang unik. Waktu sangrai ditentukan oleh warna biji kopi sangrai. Juga disebut derajat sangrai. Semakin lama waktu sangrai, semakin gelap warna biji kopi sangrai.

Penghalusan Biji Kopi Sangrai

Menurut Mulato (2002), biji kopi panggang digiling dalam penggiling menjadi butiran kopi bubuk dengan ukuran tertentu. Biji kopi bubuk memiliki luas permukaan yang relatif besar dibandingkan dengan keadaan utuhnya. Oleh karena itu, rasa dan senyawa yang menyegarkan mudah larut dalam air seduhan.

Produksi

Kopi bubuk dengan citarasa yang khas tercipta setelah melalui proses tersebut. Jika cara pengolahan kopinya sempurna maka rasanya akan nikmat, tetapi sebaliknya jika cara pengolahannya tidak baik maka akan mempengaruhi rasa dari kopi tersebut. Kopi bubuk dapat diminum oleh pria dan wanita dari segala usia. Lebih baik minum kopi di pagi hari. Kopi memiliki begitu banyak manfaat, terutama untuk kesehatan, tetapi jangan berlebihan. Kopi bubuk bisa disimpan dalam wadah plastik, toples, atau apapun yang menambah citarasa kopi bubuk. Kegiatan usaha pengolahan bubuk kopi di Desa Aranio dilakukan setiap hari sesuai permintaan konsumen. Produksi kopi bubuk per bulan rata-rata 60 kg atau 2 kg perhari pengrajin. Bungkus plastik bening dan karet gelang digunakan untuk mengemas kopi bubuk di Desa Aranio untuk dijual di pasar tradisional dan toko-toko di sekitarnya.

Beberapa orang datang langsung ke pengrajin untuk dijual kembali, meskipun sudah ada program BUMDES yang telah mengemas kopi bubuk menjadi lebih baik dengan merek dan kemasan plastik kedap udara.

Pendistribusian

Distribusi hasil produksi merupakan proses yang sangat ditunggu karena menyangkut pemasaran produk. Pada dasarnya, semakin lancar distribusinya, semakin lancar bisnisnya. Dalam rangkaian kegiatan pemasaran dan distribusi, pengrajin mengiklankan produknya dengan menawarkan kepada tetangganya. Dan juga dapat mengirimkan produknya ke kios atau warung. Jika mereka menghasilkan produk yang banyak, mereka dapat menjual di pasar tradisional sekitarnya.

Aspek Ekonomis Usaha Pengolahan Kopi Bubuk “Kopi Aranio”

Dalam kegiatan produksi biasanya diperhitungkan selama produksi dalam satu bulan, meliputi *fixed cost* (biaya tetap) dan *variabel cost* (biaya tidak tetap). Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat, pajak dan bunga modal, sedangkan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, bahan pembantu, alat dan perlengkapan serta biaya tenaga kerja.

Variabel Cost (Biaya Tidak Tetap)

Biaya Sarana Produksi

Biaya untuk pembelian bahan baku utama seperti: kopi beras beserta bahan pembantunya seperti: kayu bakar, plastik pembungkus dan minyak tanah yang telah dikeluarkan disebut biaya sarana produksi. Pada tabel berikut ditampilkan biaya sarana produksi yang dikeluarkan selama satu bulan.

Tabel 1. Biaya sarana produksi “Kopi Aranio” selama satu bulan

No	Uraian	Biaya (Rp.)
1.	Bahan Baku	6.550.000
2.	Bahan Pembantu	3.105.500

Sumber : Pengolahan Data 2022

Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

Curahan biaya TKLK yang dikeluarkan perkegiatan meliputi penyangraian Rp. 2.500,-/kg, penggilingan Rp. 1.500,-/kg dan pengemasan Rp.15.600,-/hari. Sehingga total pengeluaran perkegiatan selama satu bulan

untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp.1.188.000,-

Dari uraian tersebut didapatkan *Total Variabel Cost* (TVC) usaha pembuatan kopi bubuk "Kopi Aranio" di Desa Aranio sebagai berikut:

Tabel 2. *Total Variabel Cost* (TVC) "Kopi Aranio" selama satu bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp.)
1.	Bahan Baku	6.550.000
2.	Bahan Pembantu	3.105.500
3.	TKLK	1.188.000
Total		10.843.500

Sumber : Pengolahan Data 2022

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Pajak Lahan

Setelah disesuaikan dengan biaya pajak lahan untuk daerah setempat, maka didapatkan hasil perhitungan pajak lahan sebesar Rp. 7.000,-/bulan

Biaya Penyusutan Alat/Perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam proses produksi dapat

dibagi menjadi dua kategori: peralatan habis pakai dan peralatan tidak habis pakai. Peralatan habis pakai dihitung sebagai biaya yang dikeluarkan selama produksi dan diperhitungkan kisaran nilai penyusutan peralatan tersebut. Rincian biaya penyusutan alat dan perlengkapan dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 3. Biaya rata-rata dan persentase penyusutan alat/perlengkapan selama satu bulan

No	Jenis Alat	Biaya (Rp.)	Persentase (%)
1.	Mesin	45.000,00	61,37
2.	Penyangrai	8.833,00	12,05
3.	Timbangan	6.250,00	8,52
4.	Tungku	4.166,00	5,68
5.	Baskom	8.409,00	11,47
6.	Centong	666,00	0,91
Jumlah		73.324,00	100,00

Sumber : Pengolahan Data 2022

Bunga Modal

Tingkat bunga modal sesuai dengan tingkat bunga yang disepakati bank/KUD, dalam hal ini 9% per tahun. Dari tingkat suku bunga tersebut dapat diketahui bunga modal yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan kopi bubuk di Desa Aranio oleh pengrajin

adalah sebesar Rp. 1.021.950,-/tahun atau Rp. 85.162,5/bulan

Dari uraian tersebut didapatkan *Total Fixed Cost* (TFC) usaha pembuatan kopi bubuk "Kopi Aranio" di Desa Aranio sebagai berikut:

Tabel 4. *Total Fixed Cost (TFC)* “Kopi Aranio” selama satu bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp.)
1.	Pajak Lahan	7.000,0
2.	Penyusutan Alat	73.324,0
3.	Bunga Modal	85.162,5
4.	TKLK	1.188.000,0
Total		1.353.486,5

Sumber : Pengolahan Data 2022

Biaya Total (*Total Cost*)

Dari penjumlahan biaya tidak tetap (VC) dengan biaya tetap (FC) didapatkan biaya total dalam penelitian ini. Pada tabel

berikut diketahui besarnya biaya total (TC) pada usaha pengolahan kopi bubuk di Desa Aranio selama satu bulan.

Tabel 5. *Total Cost (TC)* “Kopi Aranio” selama satu bulan

No	Uraian	Biaya (Rp.)
1.	Biaya Tidak Tetap (TVC)	10.843.500,0
2.	Biaya Tetap (TFC)	1.353.486,5
Total		12.196.986,5

Sumber : Pengolahan Data 2022

Penerimaan

Rata – rata pengrajin kopi bubuk “Kopi Aranio” milik Pak Ahmad Azhari mampu memproduksi kopi bubuk hingga 6 kilogram perhari per satu pengrajin, dan harga jual dari mereka adalah Rp. 95.000,-/kg. Sehingga dalam satu hari produksi mereka akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 570.000,-, dan selama 1 bulan mendapat penerimaan sebesar Rp. 17.100.000. Penerimaan (*Revenue*) adalah

perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual.

Keuntungan

Dari selisih antara penerimaan total (TR) dengan biaya total (TC) maka akan diperoleh keuntungan yang didapat pengrajin usaha pembuatan kopi bubuk “Kopi Aranio”. Adapun keuntungan usaha kopi bubuk ini dapat dilihat seperti Tabel berikut:

Tabel 6. Keuntungan “Kopi Aranio” selama satu bulan

No	Uraian	Jumlah (Rp.)
1.	Penerimaan Total (TR)	17.100.000,0
2.	Biaya Total (TC)	12.196.986,5
Total		4.903.013,5

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan usaha pengolahan kopi bubuk di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar, diperoleh hasil penelitian yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Usaha pembuatan kopi bubuk ”Kopi Aranio” di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar sudah baik secara teknis, namun tidak terlepas dari kendala alam seperti banjir, hujan dan sebagainya yang menyebabkan terhambatnya pemasaran kopi.

2. Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa penerimaan total untuk pengolahan kopi bubuk adalah sebesar Rp. 17.100.000,- sedangkan biaya total Rp. 12.196.986,5. Maka dapat diketahui besarnya keuntungan yang diterima oleh petani pengrajin kopi bubuk adalah sebesar 4.903.013,5/bulan.

Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan pada usaha pengolahan kopi bubuk di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar, diambil beberapa saran antara lain sebagai berikut:

1. Semua pihak baik aparat pemerintah hingga masyarakatnya diharapkan bisa ikut membantu baik secara teknis hingga pemasaran dari usaha pembuatan kopi bubuk "Kopi Aranio" di Desa Aranio Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar.
2. "Kopi Aranio" terkenal dengan kopi bubuknya yang khas memiliki prospek yang sangat bagus untuk dikembangkan, diharapkan bisa mendapatkan bantuan tambahan modal usaha dari pemerintah. Baik modal berupa barang maupun peralatan untuk mempermudah kegiatan produksi, hingga bantuan pemasaran hasil produksi usaha.
3. Pengusaha bubuk kopi seharusnya lebih berinovasi dalam pengolahan bubuk kopi sehingga muncul produk baru yang akan membuat konsumen lebih tertarik terhadap produk kopi tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadi *et al*, 2014. *Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang baik (Good Agriculture Practices/GAP on Coffee)*. Jakarta: Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Jaya, R., Yusriana, & Ardiansyah, R. 2019. Sistem Produksi dan Pengolahan

Kopi Berkelanjutan: *State Of The Art*. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 171-179.

Kemenperindag. (2013). *Produksi Kopi Nusantara Ketiga Terbesar Di Dunia*. Jakarta, VA: Hartono.

Rachmawati, Ristiana, L., Hendriawan, A., Sari, D. A. A. I., Bahrni, I., Febrieka, J. A., & Wilayati, M. A. R. 2021. Pengolahan Kopi Bubuk "Ndarungan" Sebagai Pemanfaatan Tanaman Kopi di Desa Gajahrejo, Kecamatan Gajahrejo, Kab. Malang. *Jurnal Graha Pengabdian*, 3(1), 68-74.

Sam'ani, Widowati, M., Sartono. 2019. Peningkatan Mutu Proses Produksi dan Kemasan Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi di Desa Bansari Kecamatan Bansari Temanggung. *Jurnal Dianmas*, 8(2), 89-96.

Sardianti, A. L. 2017. Analisis Kelembagaan Pemasaran Kentang Varietas Granola Terhadap Pendapatan Petani di Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa. *Agropolitan Issue*, 4(1), 7-13.

Sukirno, 2010. *Makroekonomi. Teori Pengantar. Edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Raja Grasindo Perseda.

Suratiyah, 2019. *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Tanwijaya, W. M., Kumaat, R. M., & Pakasi, C. B. D. 2018. Analisis Keuntungan Usaha Kedai Kopi "Baba Budan" Jalan Roda di Kota Manado. *Agri-Sosioekonomi*, 14(1), 313-320.