

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan andalan Indonesia. Komoditas ini menjadi salah satu komoditas ekspor utama yang memiliki pangsa pasar cukup besar yaitu mencapai 37,18%. Sedangkan di tingkat Internasional, Indonesia menempati posisi ke empat sebagai produsen dan pengekspor kopi terbesar setelah Kolombia, Vietnam dan Brazil dengan jumlah produksi 11.491.000 ton dan ekspor mencapai 6.891 ton pada tahun 2016-2017 (International Coffee Organization, 2018)

Berdasarkan status kepemilikannya, perkebunan kopi di Indonesia didominasi oleh perkebunan rakyat. Hal tersebut sejalan dengan data yang diterbitkan oleh Direktorat Jendral Perkebunan tahun 2015 yang menunjukkan bahwa total luas perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1.230.001 hektar pada tahun 2015 dengan komposisi perkebunan rakyat seluas 1.183.244 hektar, perkebunan negara 22.366 hektar dan perkebunan swasta seluas 24.391 hektar beberapa perkebunan kopi tersebut tersebar di berbagai provinsi di Indonesia seperti Aceh, Lampung, Sumatra, Jawa Timur dan Jawa Tengah. Luasnya perkebunan rakyat mengindikasikan bahwa bagi rakyat atau petani, komoditas kopi merupakan komoditas yang berperan penting dalam kegiatan perekonomian petani, dalam hal ini adalah sebagai sumber pendapatan dan lapangan kerja.

Peningkatan konsumsi kopi di masyarakat yang terjadi dari tahun ke tahun menjadi salah satu indikasi geliat perkopian semakin diminati. Pada tahun 2000,

jumlah konsumsi kopi dalam negeri sebesar 1,7 juta bags atau 102 juta kilogram. Hingga tahun 2015, angka tersebut naik hampir 300% menjadi 4,6 juta bags atau setara dengan 270 juta kilogram (databooks, 2016). Hal ini juga bisa diartikan sebagai peluang untuk meningkatkan kesejahteraan para petani melalui penambahan nilai ekonomis kopi yang dihasilkan oleh petani.

Pati merupakan salah satu Kabupaten penghasil kopi di Jawa Tengah selain Temanggung, Semarang dan Kendal. Pembudidayaan kopi di Pati berada di sepanjang wilayah lereng pegunungan Muria yang membentang sebelah barat hingga bagian utara Laut Jawa. Wilayah tersebut meliputi Kecamatan Gembong, Tlogowungu, Gunungwungkal dan Cluwak. Jenis kopi yang dibudidayakan di wilayah tersebut adalah robusta. Jenis kopi ini tumbuh dengan baik di wilayah tersebut karena memiliki rata-rata ketinggian 600-1000 meter di bawah permukaan laut. Luas perekebunan kopi di Pati tercatat 1.790.03 hektar dengan produktivitas mencapai 1.227.35 ton. Persebaran luas dan jumlah produksi tersebut dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Data luas lahan dan produksi kopi di Kabupaten Pati tahun 2016.

Kecamatan	Luas (Ha)	Produksi biji kering (kg)/ panen
Gembong	1.119	823.450
Tlogowungu	279,22	197.195
Gunungwungkal	243,66	111.140
Cluwak	87,55	52.250
Margoyoso	60,6	3.300

Sumber data: Dinas Pertanian Kabupaten Pati 2016.

Menurut data diatas, Kecamatan Gembong menjadi kecamatan penghasil kopi terbesar dengan jumlah produksi 823.450 kg per panen, diikuti oleh Kecamatan Tlogowungu yang memiliki luas lahan kopi 279,22 hektar dengan produksi mencapai angka 197.195 kg biji kopi kering per panen. Sedangkan Kecamatan Gunungwungkal berada pada posisi ketiga dengan jumlah luas lahan 243,66 hektar dan produksi biji kopi kering 111.140 kilo per panen, disusul oleh kecamatan Cluwak, sedangkan Kecamatan Margoyoso yang tidak terletak di Kawasan Lereng Pegunungan Muria ada pada urutan ke lima.

Belum banyak petani di kawasan lereng pegunungan Muria yang mengolah kopi menjadi produk siap konsumsi. Seperti yang diinformasikan oleh Bapak Gunawan dari Dinas Pertanian Kabupaten Pati, bahwa 70% petani kopi masih menjual hasil panen mereka berupa biji kopi basah (cerry) dengan harga Rp.5.500 hingga 6.500, sedangkan pengolahan pasca panen hanya dilakukan petani sampai tahap pengeringan buah kopi menjadi biji kopi dengan cara tradisional atau *natural process*, sedangkan untuk pengolahan *full wash process* hanya dilakukan oleh beberapa petani atau dari pengurus kelompok tani yang telah terlatih untuk mengolah kopi dengan metode olah basah.

Tersedianya bahan baku yang melimpah dan permintaan pasar yang cukup tinggi terhadap olahan kopi membuat beberapa warga berinisiatif untuk mengolah kopi lebih lanjut. Melalui industri skala rumah tangga, warga ataupun petani mengolah kopi untuk menciptakan nilai tambah hasil panen serta menghadapi fluktuasi harga. Produk yang banyak diolah oleh industri tersebut

yaitu biji kopi sangrai atau *roastbean* dan kopi bubuk. Pengolahan kopi glondong kering sebanyak 4,2 kilogram mampu menghasilkan 1 kilogram biji kopi sangrai dan kopi bubuk dengan harga jual mencapai Rp. 150.000-200.000/kg.

Metode dari proses pengolahan biji kopi memerlukan biaya dan menghasilkan harga jual yang berbeda. Beberapa jenis proses pengolahan biji kopi yaitu pengolahan secara *natural process*, *full wash process*, *honey process* hingga *wine process*. Industri rumah tangga yang menjadi objek penelitian mengolah kopi robusta yang diproses secara *natural* dan *full wash process*. Jumlah pelaku industri yang mengolah biji kopi *natural process* lebih banyak dibanding biji kopi *full wash process* karena ketersediaan bahan baku *natural process* lebih banyak, lebih murah dan penyerapan pasar lebih besar. Sedangkan biji kopi *full wash process* hanya diolah oleh beberapa industri, akan tetapi harga jualnya lebih tinggi. Biji kopi tersebut diolah menjadi biji kopi sangrai (*roastbean*) dan bubuk kopi.

Proses pengolahan biji kopi sangrai (*roastbean*) dan kopi bubuk pada skala industri rumah tangga membutuhkan tenaga kerja yang lebih banyak untuk melakukan sortasi biji kopi. Selama proses produksi kopi bubuk berlangsung, akan menimbulkan biaya-biaya lain seperti biaya sewa jasa *roasting* hingga pembubukan dan biaya pengemasan. Hal ini untuk memenuhi kapasitas produksi yang dibutuhkan atau ditargetkan. Disamping itu, biji kopi akan mengalami penyusutan yang cukup signifikan dari jumlah biji kopi hingga berupa biji kopi sangrai (*roastbean*) dan kopi bubuk. Setiap satu kilogram biji kopi (*greenbean*)

akan menghasilkan 0,7 kilogram *roastbean* atau bubuk kopi. Proses produksi *roastbean* terbilang lebih sederhana bila dibandingkan dengan kopi bubuk karena tidak memerlukan biaya pembubukan, akan tetapi nilai jual *roastbean* lebih tinggi dari kopi bubuk.

Adanya aktivitas pengolahan kopi menjadi biji kopi sangrai (*roastbean*) dan kopi bubuk membuat peneliti tertarik untuk meneliti besarnya nilai tambah yang dihasilkan pada masing-masing jenis olahan. Nilai tambah dalam proses pengolahan produk yaitu selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku serta input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja (Hayami, et al., 1987). Nilai tambah dalam suatu produk terjadi ketika produk asli mengalami perubahan bentuk. Perubahan itulah yang penting dilakukan oleh pelaku agribisnis jika ingin meningkatkan penghasilannya.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui biaya, pendapatan, dan keuntungan usaha olahan kopi bubuk dan *roastbean* oleh industri rumah tangga di Kawasan Lereng Pegunungan Muria Kabupaten Pati.
2. Mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dan pengolahan biji kopi menjadi *roastbean* oleh industri rumah tangga di Kawasan Lereng Pegunungan Muria Kabupaten Pati.

C. Kegunaan

1. Bagi petani dan pelaku industri, memberikan informasi mengenai jumlah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan komoditas kopi menjadi *roastbean*

dan kopi bubuk, serta diharapkan mampu memberi wawasan petani untuk lebih memaksimalkan hasil panen kopi.

2. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan mengenai agribisnis kopi serta dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya yang sejenis