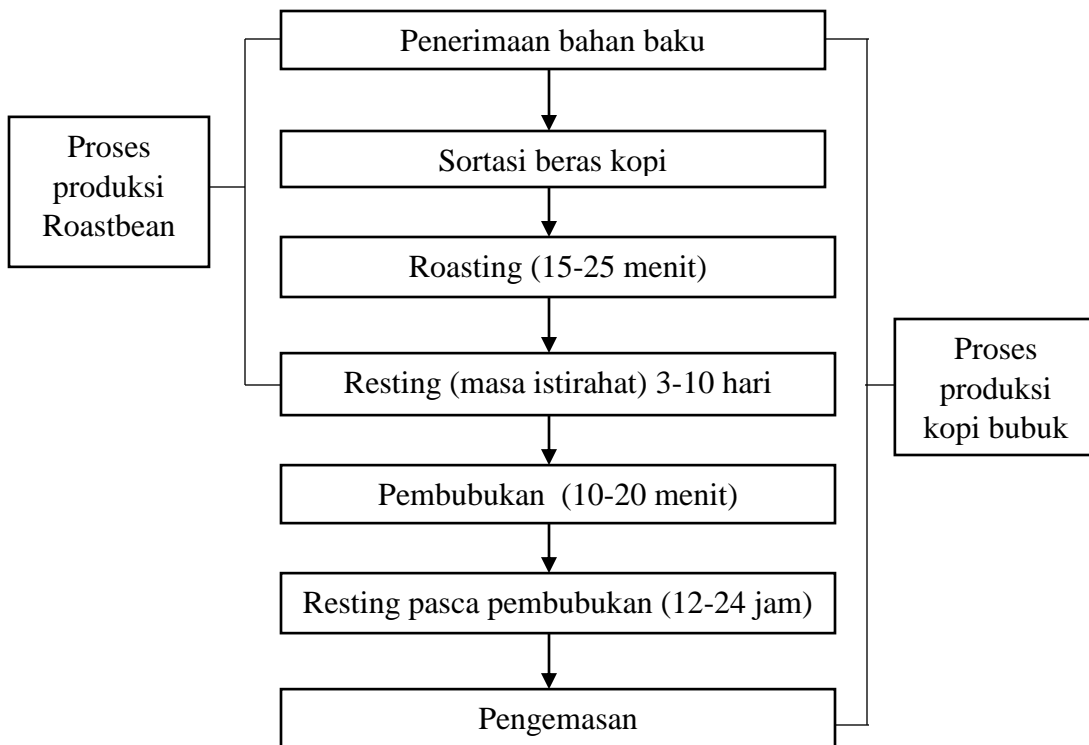


V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Produksi Biji Kopi Panggang (Roastbean) dan Kopi Bubuk



Gambar 2. Proses produksi bubuk kopi robusta.

Pengumpulan bahan baku adalah tahap awal yang dilakukan sebelum kegiatan produksi dimulai, baik untuk biji kopi yang diproses secara *natural* maupun *full wash*. Buah kopi yang diproses menggunakan metode *natural process* langsung mengalami proses penjemuran dibawah terik sinar matahari tanpa ada proses pemisahan biji kopi dari kulit dan daging buah, sedangkan buah kopi yang diproses dengan metode *full wash process* menggunakan air dalam proses sortasi biji, pengupasan kulit dan daging buah dari biji kopi dan pada proses fermentasi. Setelah

itu, biji baru bisa dijemur menggunakan para-para. Biji kopi *natural process* diperoleh dari petani sekitar, sedangkan biji kopi *full wash process* diperoleh dari beberapa petani atau produsen kopi yang menyediakan *greenbean full wash*. Harga *greenbean full wash* adalah 2 kali lipat harga *greenbean natural process*. Perbedaan proses produksi kedua jenis pengolahan *greenbean* terdapat pada proses sortasi. Biji kopi atau *Greenbean natural process* harus melewati tahap sortasi terlebih dahulu sebelum masuk pada tahap *roasting*. Sedangkan *greenbean full wash process* tidak memerlukan tahap sortasi sehingga langsung bisa memasuki tahap pemanggangan atau *roasting*. Bahan baku berupa biji kopi (*greenbean*) telah melewati masa simpan 7 bulan hingga satu tahun setelah proses pengeringan. Setelah bahan baku terkumpul, maka dilakukan sortasi biji kopi untuk menjaga kualitas bubuk kopi yang akan diproduksi. Biji kopi yang berwarna hitam, cacat, berlubang dan pecah tidak digunakan dalam proses pembuatan kopi bubuk dan *roastbean*. Tahap sortasi ini dilakukan 1-2 tenaga kerja dalam keluarga. Penyusutan biji kopi pada tahap sortasi ini berkisar antara 0.05% yang berarti dalam 1 kg biji kopi akan menyisakan 0.95 kg biji kopi yang dapat digunakan pada tahap produksi selanjutnya. Angka penyusutan tersebut terbilang kecil dikarenakan kualitas bahan baku yang didapat dari petani lokal sudah cukup bagus, sehingga tidak banyak biji yang cacat. Setelah biji kopi disortasi, tahap selanjutnya adalah proses penyangraian atau biasa disebut *roasting*. Kapasitas biji kopi dalam satu kali proses *roasting* berkisar 5-20 kg sesuai dengan kapasitas mesin *roasting* yang digunakan. Pada umumnya, dikenal 3 level *roasting* kopi, yaitu:

- a. *Light roast*, pemanggangan yang menggunakan suhu 196-205° C, biji dipanggang tepat hingga letupan pertama. Warna biji kopi yang dihasilkan adalah coklat kekuningan
- b. *Medium roast*, dipanggang pada suhu 210-219° C, biji dipanggang hingga melewati letupan pertama namun tidak sampai pada letupan kedua. Biji kopi pada level roasting ini berwarna coklat gelap.
- c. *Dark roast*, suhu yang diperlukan adalah 225°C keatas. Biji dipanggang hingga letupan kedua. Warna biji kopi akan berubah menjadi coklat gelap dengan minyak dipermukaan.

Industri rumah tangga kopi di wilayah Lereng Pegunungan Muria memanggang biji kopi pada level *medium* hingga *dark roast*. Jenis level pemanggangan harus disesuaikan dengan karakter rasa asli kopi dan kualitas yang dimilikinya. Proses ini sangat penting dalam pembentukan cita rasa kopi yang dihasilkan. *Roasting* bertujuan untuk mengurangi kadar kafein pada biji kopi atau *greenbean* dan rasa pahit alami yang dimiliki oleh *greenbean*. Selain itu, proses ini juga bertujuan untuk menciptakan rasa manis dan menghilangkan karakter tidak enak pada biji kopi. Proses pemanggangan dilakukan hingga *greenbean* setidaknya melewati fase *first crack*. Fase *first crack* adalah fase dimana biji kopi mengalami letupan karena percampuran karbondioksida dan air dalam biji yang bereaksi saat dipanaskan. Fase ini ditandai dengan terciumnya aroma manis dari dalam alat *roasting* kopi.

Biji kopi yang telah melalui proses *roasting* akan menjadi biji kopi sangrai atau *roastbean*. *Roastbean* yang dihasilkan didiamkan dulu selama 3 hingga 10 hari, setelah itu bisa langsung dijual ke kedai-kedai kopi atau untuk konsumsi penyeduhan

sendiri. Sedangkan jika ingin dijadikan bubuk kopi, *roastbean* harus didiamkan terlebih dahulu sekitar 3 hingga 14 hari untuk mengeluarkan karbondioksida yang ada pada biji setelah melewati proses pemanggangan. Selain itu, proses pendiaman juga bertujuan memunculkan cita rasa kopi yang pas. Proses tersebut disebut masa *resting*. Lama masa *resting* bervariasi sesuai dengan karakter biji kopi yang diproduksi. Bubuk kopi yang melewati masa *resting* tidak akan membuat kembung dan asam lambung naik jika dikonsumsi. Proses pembubukan segera dilakukan jika masa *resting* dianggap cukup. *Roastbean* dibubuk dengan menggunakan *huller*, yaitu mesin yang digunakan untuk menghaluskan biji kopi sangrai menjadi bubuk kopi selama sekitar 10-20 menit. Bubuk yang dihasilkan tidak boleh langsung dikemas dan harus didiamkan selama kurang lebih 12-24 jam. *Resting* pasca pembubukan bertujuan menetralkan suhu bubuk dan membuang karbondioksida yang masih tersisa sehingga lebih aman dikonsumsi dan tidak menyebabkan kemasan menjadi bergelembung. Tahap terakhir yaitu pengemasan. Proses pengemasan biji kopi sangrai (*roastbean*) cukup dikerjakan 1 hingga 2 orang karena pada proses ini cukup mudah dilakukan dan tidak memerlukan banyak waktu. Produk *roastbean* baik *natural process* maupun *full wash process* dikemas dalam berat bersih 1 kg sedangkan untuk kopi bubuk baik *natural process* maupun *full wash process* dikemas dengan berat bersih 150 hingga 300 gram. Pengemasan menggunakan plastic kemasan *standing* dengan *zipper lock* agar mudah ditutup kembali. Alat yang digunakan berupa timbangan untuk mengukur isi berat per kemasan dan *sealer* untuk melekatkan plastic kemasan agar terkunci sempurna, sehingga produk aman hingga di tangan konsumen.

1. Pemasaran *roastbean* dan kopi bubuk

a. *Roastbean natural process* dan *full wash process*

Output produksi berupa *roastbean* memiliki konsumen yang berbeda-beda. Produk *roastbean* dipasarkan di kedai-kedai kopi yang ada di wilayah Kabupaten Pati maupun di luar Kabupaten Pati seperti Kudus, Semarang dan Solo. Pemasaran *roastbean* juga telah sampai ke beberapa kota di luar Jawa Tengah seperti Bandung, Malang, Surabaya, hingga Tuban. Penjualan dilakukan langsung dari produsen hingga ke pemilik kedai untuk kemudian diolah menjadi minuman kopi.

b. Kopi bubuk *natural process* dan *full wash process*

Produk kopi bubuk memiliki target pasar yang lebih beragam, terutama kopi bubuk *natural process*. Kopi bubuk dipasarkan di beberapa swalayan, hotel, tempat wisata, toko oleh-oleh maupun warung-warung kopi terdekat. Produsen juga menjual produknya langsung ke konsumen melalui pemasaran secara online dengan menggunakan situs-situs *market place* dan media sosial, sehingga ada dua alur pemasaran yang digunakan yaitu:

1) Produsen \longrightarrow Konsumen

Pada alur ini, produsen menjual kopi bubuk secara langsung kepada konsumen akhir. Tidak jarang beberapa konsumen datang ke rumah produsen hanya untuk membeli kopi bubuk atau untuk oleh-oleh. Selain itu, penjualan secara langsung juga terjadi ketika produsen melayani pembelian dalam jumlah ecer melalui sosial media maupun melalui pameran yang diselenggarakan oleh dinas pemerintah setempat.

2) Produsen \longrightarrow Pengecer \longrightarrow Konsumen

Produsen menjual produknya kepada *reseller* atau pengecer dengan harga khusus untuk kemudian dijual kembali kepada konsumen. Penjualan ini biasa dilakukan melalui swalayan, penitipan produk di beberapa tempat wisata, hotel, pusat oleh-oleh hingga warung-warung kopi terdekat.

B. Profil Industri Rumah Tangga Pengolah Biji Kopi

Industri pengolah biji kopi di kawasan Lereng Pegunungan Muria merupakan industri berskala rumah tangga, dimana dalam proses produksinya masih menggunakan tenaga kerja dalam keluarga. Bahan baku yang diproduksi diperoleh dari petani sekitar maupun hasil panen pemilik industri itu sendiri. Dalam sebulan, mereka mampu mengolah 20 kilo hingga 2 kwintal biji kopi. Biji kopi tersebut diolah menjadi bubuk kopi dan biji kopi sangrai atau *roastbean*. Biji kopi yang digunakan merupakan biji kopi yang diproses secara *natural process* dan *full wash process*. Perbedaan kedua proses tersebut terletak pada penggunaan air dalam proses awal pasca panen. Buah kopi yang diproses menggunakan metode *natural process* langsung mengalami proses penjemuran dibawah terik sinar matahari tanpa ada proses pemisahan biji kopi dari kulit dan daging buah, sedangkan buah kopi yang diproses dengan metode *full wash process* menggunakan air dalam proses sortasi biji, pengupasan kulit dan daging buah dari biji kopi dan pada proses fermentasi. Setelah itu, biji baru bisa dijemur menggunakan para-para. Olahan biji kopi sangrai atau *roastbean* banyak tersedia di kafe-kafe atau di kedai kopi. Kegiatan pengolahan biji kopi oleh industri rumah tangga menggunakan mesin pada proses penyangraian atau *roasting* dan pembubukan. Mesin tersebut adalah mesin milik kelompok tani yang

didapatkan dari Dinas Pertanian Kabupaten Pati sebagai bentuk bantuan untuk kelompok tani. Mesin tersebut diantaranya yaitu mesin *pulper* yang digunakan pada proses pemecahan kulit dan daging buah kopi, *roaster* yang digunakan untuk menyangrai biji kopi atau *greenbean* hingga *grinder* yang digunakan untuk memproses biji kopi menjadi bubuk kopi. Oleh kelompok tani, mesin tersebut digunakan untuk mengolah lebih lanjut hasil panen mereka sekaligus menyewakannya kepada para anggota kelompok atau warga sekitar yang ingin melakukan pengolahan kopi secara mandiri, termasuk para pemilik industri rumah tangga. Biaya sewa mesin yang dikenakan untuk penyewa tergolong murah, yaitu Rp. 5.000 per 1 kg untuk proses penyangraian atau *roasting* menggunakan mesin *roaster* dan Rp. 2.000 hingga Rp. 3.000 per 1 kg biji kopi sangrai atau *roastbean* yang digiling menggunakan mesin *grinder*.

Hingga saat ini, produk-produk yang dihasilkan oleh industri-industri rumah tangga tersebut telah banyak dipasarkan di luar provinsi, luar pulau dan bahkan sudah ada yang dikirim ke luar negeri. Wilayah pendistribusian produk tersebut diantaranya beberapa kota di Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatera hingga Kalimantan. Selain itu, dinas terkait juga rutin mengadakan pameran yang melibatkan para pemilik industri untuk ikut serta memperkenalkan produk mereka.

C. Profil Pengusaha Olahan Kopi

Pengusaha olahan kopi yang diteliti adalah pengusaha yang menggunakan mesin sewa dalam proses produksinya. Dari pengumpulan data dilapangan, ada 34 responden yang diteliti. Pengusaha yang diteliti mengolah biji kopi menjadi 2 jenis

olahan yaitu kopi bubuk dan biji kopi sangrai atau *roastbean*. Berikut adalah rincian jumlah pengusaha berdasarkan jenis olahan yang diproduksi:

Tabel 13. Jumlah pengusaha olahan biji kopi berdasarkan jenis olahan di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati pada Februari 2019.

Jumlah Responden	Kopi Bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
15	√			
11	√		√	
6	√	√		√
2		√		
Total: 34	32	8	11	6

Dari total 34 pengusaha, terdapat 15 responden yang hanya mengolah kopi bubuk *natural process*, 11 responden mengolah biji kopi *natural process* menjadi kopi bubuk sekaligus biji kopi sangrai atau *roastbean*, 6 responden mengolah kopi bubuk dari biji kopi *natural process* maupun *full wash process* dan 2 responden sisanya hanya mengolah kopi bubuk *full wash process*. Olahan kopi bubuk *natural process* menjadi olahan yang paling banyak diproduksi oleh responden. Hal tersebut dikarenakan bahan baku biji kopi *natural process* mudah didapat dengan harga yang lebih murah dan memiliki konsumen yang lebih banyak.

Kegiatan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi dan biji kopi sangrai (*roastbean*) tidak terlepas dari latar belakang para pemilik industri diantaranya usia, lama usaha, pekerjaan dan tingkat pendidikan.

Tabel 14. Profil pengusaha olahan biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria Kabupaten Pati pada Februari 2019.

No	Uraian	Pengusaha olahan biji kopi	
		Jumlah	Presentase (%)
1	Usia		
	25-35	13	38
	36-46	16	47
	> 47	5	15
	Jumlah	34	100
2	Jenis Kelamin		6
	Laki-laki	30	88
	Perempuan	4	12
	Jumlah	34	100
4	Tingkat Pendidikan		
	SD	4	12
	SMP	7	21
	SMA	16	47
	S1	7	21
	Jumlah	34	100
4	Lama Usaha		
	< 1	2	6
	1- 3	26	76
	4-6	6	18
	Jumlah	34	100

Usia. Pengusaha yang menjadi responden bervariasi. Pengusaha paling muda berusia 25 tahun dan yang paling tua berusia 55 tahun. Dari tabel 13, diketahui bahwa 13 dari 34 responden berusia 25-35 tahun dengan presentase 38%. 16 responden berusia 36-46 tahun atau setara dengan 47%, sedangkan 5 sisanya berusia lebih dari 47 tahun. Dari uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa presentase usia terbesar ada pada rentang usia 36-46 tahun dengan presentase 47%. Sehingga dapat dikatakan bahwa sebagian besar pengusaha berada pada usia produktif. Pengusaha pada usia produktif cenderung lebih mudah menerima informasi dan inovasi baru dan lebih cepat mengambil keputusan dengan berbagai pertimbangan berdasarkan keadaan

pasar sehingga mampu melihat dan memanfaatkan peluang untuk mengembangkan usahanya.

Jenis kelamin. merupakan salah satu indikator yang diteliti dalam profil pengusaha olahan biji kopi. Terdapat 30 responden atau sebesar 88% yang berjenis kelamin laki-laki dan 4 sisanya berjenis kelamin perempuan. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa pengusaha pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria di Kabupaten Pati didominasi oleh laki-laki. Meskipun berjumlah sedikit, perempuan-perempuan yang menjadi pengolah biji kopi tetap aktif memproduksi olahan kopi, sama seperti pengusaha berjenis kelamin laki-laki. Alasan mereka menjadi pengolah biji kopi adalah untuk memberi kontribusi pada perekonomian keluarga, memanfaatkan potensi alam serta memberi nilai tambah terhadap hasil panen mereka.

Tingkat pendidikan. Tingkat pendidikan seseorang merupakan salah satu faktor yang berpengaruh pada beberapa aspek kehidupan orang tersebut, misalnya cara berfikir dan pengambilan keputusan, kepribadian hingga tingkat kesejahteraan. Tingkat pendidikan yang dimiliki produsen kopi bubuk *natural process* cukup beragam. Dari 34 responden, 4 pengusaha merupakan lulusan Sekolah Dasar, 7 pengusaha dengan pendidikan akhir SMP, 16 pengusaha lulusan SMA dengan presentase terbesar yaitu 47% dan 7 produsen lain mengenyam pendidikan hingga Strata 1 (S1). Dari uraian tersebut, diketahui bahwa kebanyakan responden sudah cukup memiliki bekal pendidikan formal yang ditunjukkan pada tingkat pendidikan mereka sampai tingkat menengah bahkan sarjana. Tingkat pendidikan tersebut

membuat mereka lebih terbuka terhadap hal-hal baru sehingga mampu memunculkan ide-ide untuk mengembangkan usaha yang mereka jalankan.

Lama usaha. Pengusaha yang menjadi responden sudah melakukan usaha pengolahan kopi selama setengah tahun hingga 6 tahun. Lama usaha kopi biasanya mempengaruhi kapasitas produksi dan jangkauan pasar yang mereka miliki. Semakin lama pengalaman yang mereka miliki dalam usaha mereka, semakin luas jangkauan pemasaran produk mereka sehingga membuat produksi menjadi lebih tinggi. Dari tabel yang telah dijelaskan diatas, diketahui bahawa terdapat 2 responden yang baru menjalankan usaha mereka selama kurang dari 1 tahun. 26 responden atau setara dengan 76% telah memulai usahanya selama 1 hingga 3 tahun. Sedangkan responden yang telah menjalankan usahanya selama 4 hingga 6 tahun sebanyak 6 pengusaha. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden telah menjalankan usaha mereka selama satu hingga tiga tahun.

D. Analisis Biaya Industri Rumah Tangga Olahan Kopi

Industri rumah tangga olahan kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria Kabupaten Pati mengolah biji kopi menjadi *roastbean* dan kopi bubuk. Ada dua jenis bahan baku yang digunakan berdasarkan proses pengolahan biji kopi, yaitu pengolahan biji kopi kering (*natural process*) dan biji kopi basah (*full wash process*). Kedua jenis pengolahan tersebut menciptakan biaya yang berbeda, sehingga terdapat empat produk dengan biaya yang berbeda. Dari ke 34 responden, terdapat 32 responden yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk *natural process* dan 8 responden mengolah kopi bubuk *full wash process*. Sedangkan responden yang

mengolah *roastbean natural process* ada 11 orang dan untuk *roastbean full wash process* diproduksi oleh 6 responden. Pada proses produksinya, industri rumah tangga pengolah bubuk kopi dan *roastbean natural process* melakukan kegiatan produksi rata-rata sebanyak 7 kali, 6 kali untuk produksi kopi bubuk *full wash process* dan 5 kali untuk produksi kopi bubuk dan *roastbean full wash process* dalam satu bulan. Setiap satu kali proses produksi, industri membutuhkan waktu 7 hingga 12 hari. Rentang waktu tersebut dihitung dari proses sortasi 1 hari, *roasting* dan masa *resting* biji sangrai 3 hingga 7 hari, pembubukan dan masa istirahat setelah proses pembubukan 1 hari, hingga pengemasan. Sedangkan untuk produksi *roastbean* memerlukan waktu yang lebih singkat yaitu 6 hingga 10 hari. 1 hari untuk proses sortasi, 3 hingga 7 hari untuk proses *resting*, kemudian dikemas. Pengolahan kopi bubuk *full wash process* memerlukan waktu yang berbeda yaitu selama 6 hingga 10 hari. Hal ini karena pengolahan kopi bubuk *full wash* tidak melewati proses sortasi dan masa *resting* hanya dilakukan selama 3 hingga 7 hari. Begitupun proses produksi *roastbean full wash process* yang tanpa melewati proses sortasi. Dalam satu kali proses produksi butuh waktu rata-rata 5 hingga 9 hari dengan masa *resting* biji sangrai selama 3 hingga 7 hari. Lamanya kegiatan proses produksi dari bahan baku hingga menghasilkan output memerlukan beberapa jenis biaya. Berikut adalah biaya-biaya yang digunakan selama satu bulan produksi:

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang digunakan pada industri pengolahan biji kopi meliputi biaya bahan baku, biaya sewa alat, biaya penyusutan alat, kemasan dan transportasi.

Macam-macam biaya yang dikeluarkan pada proses produksi oleh industri pengolahan kopi dapat dijelaskan lebih rinci sebagai berikut:

a. Biaya bahan baku

Bahan baku merupakan hal yang paling penting dalam kegiatan produksi pada industri pengolahan kopi, karena tanpa bahan baku, produk tidak akan tercipta. Berbeda dengan beberapa jenis olahan produk minuman pada umumnya, industri pengolahan kopi tidak menggunakan bahan tambahan berupa gula maupun beras. Para pengolah kopi menggunakan kopi tulen asli untuk menghasilkan cita rasa kopi asli yang berkualitas. Berikut adalah rincian biaya bahan baku yang digunakan pada masing-masing jenis produk olahan kopi, selama satu bulan:

Tabel 15. Rata-rata penggunaan dan biaya bahan baku industri rumah tangga olahan kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati.

Nilai	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Jumlah bahan baku (Kg)	59	32	40	28
Harga(Rp/Kg)	25.000	50.000	29.273	50.000
Nilai (Rp)	1.471.342	1.600.000	1.170.920	1.400.000

Dari tabel 15 diatas, diketahui bahwa jumlah bahan baku yang digunakan pada masing-masing jenis olahan berbeda. Selain itu perbedaan harga bahan baku biji kopi *natural process* dan *full wash process* cukup besar. Biji kopi atau *Greenbean natural process* dibeli dari petani dengan harga rata-rata 25.000 per kilo yang kemudian diolah menjadi kopi bubuk, sedangkan untuk produksi *roastbean natural process* menggunakan *greenbean* petik merah dengan kualitas yang lebih baik dengan harga rata-rata Rp. 29.273.

Pada pengolahan biji kopi *atau greenbean full wash process*, *greenbean* yang diolah lebih sedikit. Harga *greenbean full wash process* lebih mahal dibanding *greenbean natural process*, yaitu seharga Rp. 50.000 per kg. Perbedaan harga tersebut dikarenakan biji kopi full wash process melewati process pengolahan yang lebih rumit dan biaya yang lebih banyak. *Greenbean full wash process* rata-rata diolah 5 kali dalam satu bulan dimana satu kali proses pengolahan rata-rata menghabiskan *greenbean* sebanyak 6.4 kg dan 5.6 kg.

b. Biaya Penyusutan Alat

Alat yang dihitung penyusutannya dalam proses produksi kopi bubuk maupun *roastbean* adalah alat yang sama karena alat tersebut digunakan secara bersama-sama. Alat-alat tersebut diantaranya seperti centong, nampan, toples kaca, timbangan digital dan sealer. Besarnya biaya penyusutan alat pada industri pengolah biji berdasarkan jenis olahan kopi dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 16. Rata-rata biaya penyusutan alat pada industri pengolahan kopi bubuk *natural process* di Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Bulan Februari 2019.

Jenis barang	Biaya penyusutan (Rp)			
	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Nampan	202	193	180	138
Centong	52	50	50	45
Toples	367	694	828	794
Timbangan digital	1.052	1.031	947	958
Sealer	5.130	5.833	5.728	722
Jumlah	6.803	7.801	7.763	9.157

Dari tabel 16 diatas, diketahui bahwa total biaya penyusutan alat industri rumah tangga pengolah kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati berbeda-

beda berdasarkan jenis olahan yang diproduksi. Peralatan yang dihitung penyusutannya yaitu nampan, centong, toples kaca, timbangan digital dan *sealer*. Nampan digunakan pada proses sortasi maupun penetralan suhu *roasting*. Industri rumah tangga tersebut memiliki nampan 2 hingga 4 buah. Masing-masing nampan seharga Rp. 15.000 hingga 25.000 dengan umur ekonomis 3 tahun. Peralatan selanjutnya yaitu toples kaca. Alat ini digunakan untuk menyimpan *greenbean* atau *roastbean* hasil produksi, tetapi tidak semua industri memiliki peralatan ini. Toples yang digunakan yaitu toples yang mampu menampung 5-8 kilogram biji kopi. Harga beli toples tersebut berkisar Rp.200.000- 250.000 dengan umur ekonomis 10 tahun. Penyimpanan pada toples bertujuan untuk menjaga kualitas biji kopi agar tidak lembab dan terkena jamur. Penggunaan peralatan timbangan digital digunakan saat proses pengemasan. Timbangan digital dipilih karena alat ini dapat mengukur berat secara akurat dan pada skala berat yang kecil, sehingga cocok untuk proses pengemasan produk olahan bubuk kopi yang dikemas per 150 hingga 300 gram, maupun *roastbean* yang dikemas per 1 kg. Harga timbangan digital berkisar antara Rp. 50.000- 150.000 dengan umur ekonomis 5 tahun. Peralatan yang juga dipakai dalam proses pengemasan yaitu *sealer*. Fungsi dari peralatan ini yaitu untuk merekatkan plastic kemasan agar tertutup secara sempurna sehingga produk tidak rusak hingga ke tangan konsumen. Harga *sealer* yang digunakan pada industri pengolah kopi berkisar antara Rp. 200.000-500.000 dengan umur ekonomis 5 tahun.

c. Biaya kemasan

Kemasan merupakan hal yang sangat penting diperhatikan dalam proses produksi produk olahan makanan. Kemasan dapat berfungsi sebagai media promosi serta mempengaruhi keputusan pembelian para konsumen. Selain itu, kemasan juga berfungsi penting untuk menjaga higienitas produk dan umur produk. Berikut adalah penggunaan rata-rata biaya kemasan industri rumah tangga kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada bulan Februari 2019:

Tabel 17. Rata-rata biaya kemasan industri rumah tangga pengolah biji kopi di Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada bulan Februari 2019.

Biaya kemasan	Kopi bubuk		Roastben	
	<i>natural process</i>	<i>full wash process</i>	<i>natural process</i>	<i>full wash process</i>
Jumlah (pcs)	265	172	26	22
Harga (Rp/pcs)	2.122	2.025	1.555	1.200
Nilai (Rp)	562.330	348.300	40.430	26.400

Dari tabel 17, diketahui bahwa pada proses kopi bubuk memerlukan kemasan yang lebih banyak dibanding kemasan yang digunakan pada olahan biji kopi sangrai atau *roastbean*. Hal tersebut karena produk kopi bubuk dikemas per 150 hingga 300 gram sedangkan olahan biji kopi sangrai atau *roastbean* dikemas per 1 kg, sehingga pemakaian kemasan tidak sebanyak pada olahan kopi bubuk. Para pengolah biji kopi menggunakan kemasan plastic atau kertas standing zipper. Penggunaan kemasan model tersebut bertujuan agar produk mudah dibuka dan ditutup kembali serta mudah dibawa. Meskipun sama-sama menggunakan kemasan standing zipper, kemasan yang digunakan pada masing-masing jenis produk memiliki harga yang berbeda. Kemasan kopi bubuk lebih mahal dibanding kemasan *roastbean* karena kemasan yang digunakan pada kopi bubuk lebih tebal dan lebih memiliki banyak varian warna

sedangkan untuk kemasan *roastbean* hanya berbentuk plastic standing zipper bening untuk memperlihatkan bentuk biji kopi sangrai yang masih utuh.

d. Biaya sewa alat

Industri rumah tangga pengolah biji kopi tidak memiliki peralatan mesin berupa mesin *roasting* dan pembubukan. Mereka menggunakan mesin *roasting* dan *grinder* yang dimiliki oleh kelompok tani maupun produsen yang memiliki mesin, sehingga mereka harus mengeluarkan biaya sewa sebagai imbalan balas jasa atas penggunaan alat *roasting* dan *grinder*. Berikut merupakan rincian biaya sewa alat yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati:

Tabel 18. Rata-rata biaya sewa alat pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Bulan Februari 2019.

Jenis Produk	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Jumlah <i>greenbean</i> (Kg)	55	32	33	28
Tarif sewa/kg (Rp)	7.531	7.875	5.000	5.000
Nilai (Rp)	414.205	252.000	165.000	140.000

Dari tabel 18 diatas, diketahui bahwa untuk memproduksi bubuk kopi, rata-rata biaya sewa setiap 1 kg *greenbean* menjadi bubuk kopi berkisar antara Rp. 7.531 hingga Rp. 7.875 per 1 kilogram. Biaya sewa alat untuk mengolah *roastbean* lebih murah, yaitu hanya Rp. 5000 per 1 kg *greenbean*. Hal tersebut karena pada biaya pengolahan kopi bubuk menggunakan 2 mesinberbeda yang masing-masing memiliki biaya sewa. Mesin tersebut diantaranya yaitu mesin sangrai biji kopi (*roaster*) dengan biaya sewa rata-rata Rp. 5.000 dan mesin penggiling (*grinder*) dengan biaya sewa Rp.

2.000 hingga Rp. 3.000 per kilogram. Sedangkan pada produksi *roastbean*, biaya sewa yang dikeluarkan hanya untuk mesin sangrai (*roaster*) dengan biaya sewa sebesar Rp. 5.000 per kilogram. Biaya sewa tersebut ditentukan oleh kelompok tani pemilik alat. Jika dibandingkan dengan biaya sewa alat di daerah kota Pati yang bisa mencapai 10.000 hingga 50.000 per kg, biaya sewa alat yang dimiliki oleh kelompok tani jauh lebih rendah. Rendahnya biaya tersebut bertujuan agar tidak membebani para pengolah biji kopi dan alat bantuan tersebut dapat dimanfaatkan bersama.

e. Biaya transportasi

Industri rumah tangga pengolah kopi di Kabupaten Pati memerlukan biaya transportasi pada proses produksinya. Hal tersebut karena adanya penyewaan mesin pengolah kopi yaitu *roaster* dan *grinder* yang lokasinya ditempuh dengan menggunakan kendaraan berbahan bakar bensin. Berikut adalah rata-rata biaya penggunaan bahan bakar bensin oleh industri rumah tangga pengolah kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati:

Tabel 19. Rata-rata penggunaan biaya transportasi industri rumah tangga kopi di Kabupaten Pati pada bulan Februari 2019.

Jenis biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Biaya transportasi (Rp)	23.313	19.125	17.909	17.167

Diketahui dari tabel 19 bahwa, rata-rata biaya yang dihabiskan untuk memproduksi kopi bubuk *natural process* sebesar Rp. 23.313 dan *roastbean natural process* sebesar Rp. 17.909. Biaya tersebut digunakan untuk rata-rata 7 kali produksi dalam satu bulan. Produksi kopi bubuk *full wash process* membutuhkan biaya transportasi rata-rata Rp. 19.125 dan *roastbean full wash process* Rp. 17.167 untuk

rata-rata 5 kali produksi. Setiap satu kali produksi, rata-rata industri menghabiskan bensin sebanyak seperempat hingga setengah liter yang digunakan untuk menempuh 2 kali perjalanan. Sedangkan harga bensin satu liter berkisar antara Rp.7000- 8.000. penggunaan biaya bensin berbeda pada setiap industri, tergantung seberapa jauh jarak tempuh antara lokasi industri dengan penyewaan mesin. Pada industri rumah tangga pengolah kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, jarak tempuh lokasi industri ke penyewaan mesin tidak terlalu jauh, berkisar antara 0 hingga 6 km.

e. Total biaya eksplisit industri rumah tangga olahan kopi

Total biaya eksplisit industri rumah tangga olahan kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati adalah hasil penjumlahan dari biaya bahan baku, penyusutan alat, biaya sewa alat, biaya kemasan dan biaya transportasi. Lebih jelasnya, berikut disajikan tabel rata-rata penggunaan total biaya eksplisit oleh industri rumah tangga olahan kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati:

Tabel 20. Rata-rata total biaya eksplisit industri rumah tangga pengolah kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada bulan Februari 2019.

Jenis biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Bahan baku	1.475.000	1.600.000	1.170.920	1.400.000
Penyusutan alat	6.803	7.801	7.763	9.157
Sewa alat	414.205	252.000	165.000	140.000
Kemasan	562.330	348.300	40.430	26.400
Transportasi	23.313	19.125	17.909	17.167
Total biaya	2.481.651	2.227.226	1.402.022	1.592.724

Tabel 20 menunjukkan bahwa rata-rata biaya eksplisit produksi kopi bubuk lebih besar dibanding biaya produksi *roastbean*. Besarnya biaya pada produk kopi bubuk dikarenakan proses produksinya membutuhkan biaya sewa alat dan biaya

kemasan yang lebih besar dibanding biaya yang dikeluarkan pada proses produksi olahan biji kopi sangrai atau *roastbean*. Disamping itu, kapasitas produksi dan harga bahan baku dari produksi masing-masing jenis olahan juga mempengaruhi besarnya nilai total biaya eksplisit yang ditunjukkan pada tabel 20. Bahan baku yang digunakan pada produksi kopi bubuk cenderung lebih banyak jika dibanding bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi biji kopi sangrai (*roastbean*).

2. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang tidak dikeluarkan secara nyata oleh produsen untuk menghasilkan sebuah output atau produk. Biaya implisit yang digunakan oleh industri rumah tangga olahan kopi di Kabupaten Pati diantaranya adalah biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), biaya bunga modal sendiri dan biaya sewa tempat sendiri. Adapun jumlah dari masing-masing jenis biaya implisit tersebut adalah sebagai berikut:

a. Biaya bunga modal sendiri

Biaya bunga modal sendiri diketahui dari penghitungan total biaya eksplisit dikali tingkat suku bunga. Tingkat suku bunga yang digunakan pada penelitian ini adalah tingkat suku bunga pinjaman Bank BRI. Terhitung bahwa tingkat suku bunga bank tersebut sebesar 7% pertahun atau setara dengan 0.0058 per bulan. Lebih jelasnya, berikut adalah rata-rata biaya bunga modal sendiri pada industri rumah tangga olahan kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati:

Tabel 21. Rata-rata biaya bunga modal sendiri pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati pada bulan Februari 2019.

Jenis Biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Biaya bunga modal sendiri (Rp)	14.368	12.859	8.148	9.237

Tabel 21 menunjukkan bahwa rata-rata biaya bunga modal sendiri pada industri rumah tangga pengolah kopi bubuk lebih besar jika dibanding biaya pada olahan biji kopi sangrai atau *roastbean*. Biaya bunga modal sendiri tersebut dipengaruhi oleh besarnya nilai total biaya eksplisit, dimana sebelumnya telah diketahui bahwa rata-rata total biaya eksplisit pada olahan kopi bubuk memang lebih besar jika dibanding biaya eksplisit untuk olahan biji kopi sangrai atau *roastbean*.

b. Tenaga kerja dalam keluarga

Salah satu ciri industri kecil skala rumah tangga adalah menggunakan tenaga kerja dalam keluarga. Hal tersebut yang juga terjadi pada industri rumah tangga pengolah kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati dalam kegiatan produksinya. Tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan produksi kopi bubuk maupun *roastbean* adalah pemilik industri itu sendiri, istri, anak, orangtua maupun saudara dari pemilik industri tersebut. Sistem pengupahan yang digunakan di daerah penelitian tidak dihitung sesuai jam kerja tetapi sesuai input produksi yang digunakan. Misalnya, pada kegiatan sortasi, tenaga kerja diupah sebesar Rp. 1.500 dan pada kegiatan pengemasan, tenaga kerja diupah Rp. 250 per kemasan yang dikerjakan, Sehingga besar kecilnya input sangat berpengaruh terhadap jumlah biaya

TKDK. Berikut adalah uraian rata-rata penggunaan biaya tenaga kerja dalam keluarga pada masing-masing jenis olahan:

Tabel 22. Rata-rata biaya TKDK pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Jenis Biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Bahan baku (Kg)	59	32	40	28
Upah Sortasi	85.575	0	58.109	0
Upah kemasan	66.171	42.912	6.439	5.527
TKDK (Rp)	151.746	42.912	64.548	5.527

Pengolahan biji kopi atau *greenbean natural process* memiliki biaya TKDK lebih besar jika dibanding pengolahan *greenbean full wash process*. Hal tersebut dikarenakan pengolahan *greenbean natural process* memerlukan proses sortasi dan kapasitas input lebih tinggi. Sedangkan pada pengolahan *greenbean full wash process* tidak memerlukan proses sortasi dan kapasitas bahan baku yang diolah lebih sedikit.

Pada tabel 22 diketahui bahwa, Rata-rata biaya TKDK olahan *roastbean full wash process* jauh lebih sedikit jika dibandingkan olahan lain dikarenakan pada prosesnya tenaga kerja hanya digunakan saat proses pengemasan, dimana setiap satu kemasan hanya diupah Rp. 250 dan tidak ada proses sortasi seperti pada olahan biji kopi *natural process*.

Pengolah biji kopi *natural process* rata-rata mengolah 8 kg biji kopi menjadi bubuk dan 6 kg biji kopi menjadi *roastbean*. Jenis biji kopi yang diolah memerlukan tenaga kerja pada proses sortasi dan pengemasan yang jika dirata-rata sekitar Rp. 25.000 untuk kopi bubuk dan Rp. 10.000 untuk olahan *roastbean*. Sedangkan untuk pengolahan biji kopi *full wash process*, dalam satu kali produksi rata-rata mengolah 5

kg biji kopi menjadi kopi bubuk dan roastbean dengan jumlah bahan baku yang sama. Penggunaan TKDK diperlukan hanya pada proses pengemasan dengan upah Rp.250 per kemasan. Sehingga, setiap satu kali produksi memerlukan biaya TKDK rata-rata hanya sekitar Rp. 8.250 untuk kopi bubuk dan Rp. 1.200 untuk biji kopi sangrai atau roastbean.

c. Biaya sewa tempat sendiri

Pada proses produksinya, industri rumah tangga pengolah kopi robusta di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati menggunakan bangunan berupa rumah sendiri. Kegiatan produksi pengolahan biji kopi tidak memakan banyak tempat. Rata-rata hanya memerlukan satu ruangan untuk penyimpanan bahan baku, proses resting maupun pengemasan. Penggunaan rumah milik sendiri tersebut dihitung sebagai biaya sewa tempat sendiri yang digolongkan pada biaya implisit. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya yang diasumsikan seolah-olah dikeluarkan oleh industri rumah tangga pengolah kopi di Kabupaten Pati. Biaya rata-rata sewa tempat sendiri di wilayah industri rumah tangga yang diteliti adalah Rp. 350.000 per bulan. Biaya tersebut digunakan untuk perhitungan semua jenis olahan yang diproduksi dan dibagi sesuai dengan jumlah olahan yang diproduksi. Berikut adalah rincian biaya per masing-masing olahan:

Tabel 23. Rata-rata biaya sewa tempat sendiri industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati pada Februari 2019.

Jenis Biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Sewa tempat sendiri (Rp)	265.234	149.479	140.530	111.806

Dari Tabel 23, diketahui bahwa biaya sewa tempat sendiri terbesar ada pada olahan kopi bubuk *natural process*. Hal tersebut karena rata-rata responden yang memproduksi olahan tersebut, hanya mengolah satu jenis olahan meskipun ada beberapa yang mengolah dua sampai empat jenis olahan.

d. Total biaya Implisit

Total biaya implisit diperoleh dari penjumlahan biaya bunga modal sendiri, biaya tenaga kerja dalam keluarga dan biaya sewa tempat sendiri yang secara implisit atau tidak dikeluarkan secara nyata. Berikut ini adalah total biaya implisit industri rumah tangga pengolah kopi di Kabupaten Pati:

Tabel 24. Rata-rata total biaya implisit pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Jenis biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Biaya bunga modal sendiri	14.368	12.859	5.916	6.707
Biaya TKDK	151.746	8.148	64.548	5.527
Biaya sewa tempat sendiri	265.234	149.479	140.530	111.806
Jumlah biaya	418.416	170.486	210994	124040

Dari tabel diatas, diketahui bahwa rata-rata total biaya implisit pada masing-masing jenis olahan tidak jauh berbeda. Pada olahan biji kopi *natural process* cenderung lebih besar jika dibanding olahan biji kopi *full wash process*. Biaya TKDK dan bunga modal sendiri juga menjadi penentu pada besaran nilai total biaya eksplisit, sehingga wajar jika pada olahan biji kopi *natural process* nilai total biaya implisitnya lebih besar, karena telah diketahui sebelumnya bahwa biaya TKDK dan biaya bunga modal sendiri juga lebih besar dibanding pada olahan biji kopi *full wash process*.

3. Biaya Total

Biaya total adalah biaya yang didapat dari penjumlahan biaya eksplisit dan biaya implisit yang digunakan oleh industri pengolah kopi dalam waktu satu bulan.

Berikut rata-rata biaya total yang dikeluarkan oleh industri:

Tabel 25. Rata-rata biaya total industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Jenis Biaya	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Biaya eksplisit	2.481.651	2.227.226	1.402.022	1.592.724
Biaya implisit	418.416	170.486	210.994	124.040
Total Biaya	2.900.067	2.397.712	1.613.016	1.716.760

Rata-rata biaya total untuk olahan kopi bubuk lebih besar jika dibandingkan dengan biaya *roastbean*. Biaya total produksi kopi bubuk yang lebih tinggi tersebut disebabkan beberapa hal seperti kapasitas bahan baku yang lebih tinggi, penggunaan kemasan yang lebih banyak, penggunaan tenaga kerja, dan biaya sewa alat penggilingan yang tidak ada pada proses produksi *roastbean*.

E. Analisis Penerimaan Industri Rumah Tangga Pengolah Biji Kopi

Penerimaan industri rumah tangga pengolah biji kopi di kawasan lereng Gunung Muria, Pati diketahui dari hasil perhitungan jumlah output dan harga jual dari masing-masing jenis olahan. Berikut adalah tabel penerimaan industri pengolah biji kopi sesuai jenis produk:

Tabel 26. Rata-rata penerimaan industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Uraian	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Produksi (Kg)	42	26	26	22
Harga (Rp)	103.125	202.500	149.091	200000
Penerimaan (Rp)	4.331.250	5.265.000	3.876.366	4.400.000

Tabel 26 menunjukkan bahwa penerimaan terbesar yang diperoleh industri pengolah biji kopi adalah pada produk kopi bubuk *full wash process*. Hal tersebut karena olahan kopi bubuk full wash process memiliki rata-rata nilai jual yang paling tinggi jika dibanding dengan produk olahan biji kopi yang lain. 1 kg kopi bubuk full wash process rata-rata dihargai sebesar Rp. 202.500. Bila dibanding dengan olahan biji kopi natural process, biji kopi full wash process memiliki harga yang lebih tinggi, sehingga membuat penerimaan olahan biji kopi full wash process lebih tinggi dibanding olahan biji kopi natural process.

F. Analisis pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan dari penjualan produk olahan biji kopi diketahui dari perhitungan penerimaan dikurangi total biaya eksplisit. Sedangkan keuntungan diperoleh dari hasil perhitungan total penerimaan dikurangi biaya total. Berikut adalah rata-rata penerimaan dan keuntungan industri rumah tangga pengolah kopi pada masing-masing jenis olahan:

Tabel 27. Rata-rata pendapatan dan keuntungan industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Pati pada Februari 2019.

Uraian	Kopi bubuk		Roastbean	
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>
Penerimaan (Rp)	4.331.250	5.265.000	3.876.366	4.400.000
Biaya eksplisit (Rp)	2.481.651	2.227.226	1.402.022	1.592.724
Biaya implisit (Rp)	418.416	170.486	210994	124040
Total biaya (Rp)	2.900.067	2.397.712	1.613.016	1.716.760
Pendapatan (Rp)	1.849.599	3.037.774	2.474.344	2.807.276
Keuntungan (Rp)	1.431.183	2.867.288	2.263.350	2.683.240

Pada tabel 27, diketahui bahwa pendapatan dan keuntungan olahan biji kopi *natural process* dan *full wash process* memiliki selisih yang cukup terlihat. Olahan biji kopi *natural process*, baik berupa kopi bubuk maupun *roastbean* menghasilkan pendapatan dan keuntungan yang lebih rendah dibanding dengan olahan biji kopi *full wash process*. Pada perhitungan pendapatan olahan biji kopi *full wash process* menghasilkan nilai yang lebih tinggi karena penerimaan olahan tersebut lebih besar dan biaya eksplisist hampir sama. Sedangkan besar pendapatan olahan biji kopi *natural process* tidak setinggi olahan biji kopi *full wash process* meskipun biaya eksplisitnya tidak jauh berbeda. Tingginya penerimaan yang diperoleh pada masing-masing olahan juga berpengaruh pada hasil perhitungan keuntungan. Semakin tinggi penerimaan dan semakin kecil total biaya akan menghasilkan keuntungan yang semakin besar, begitu juga sebaliknya. Pada tabel tersebut diketahui bahwa keuntungan olahan biji kopi *full wash process* juga lebih besar dari keuntungan olahan biji kopi *natural process*.

G. Analisis Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah dari proses pengolahan bisa didapat dari pengurangan biaya bahan baku dengan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak

termasuk tenaga kerja. Besarnya nilai kopi bubuk dan *roastbean* untuk setiap 1 kilogram bahan baku *greenbean* dapat dilihat pada tabel berikut :

1. Kopi bubuk

Industri rumah tangga pengolah kopi bubuk mengolah dua jenis *greenbean*, yaitu *greenbean natural process* dan *full wash process*. Macam pengolahan jenis *greenbean* tersebut menghasilkan nilai tambah yang berbeda.

Tabel 28. Analisis nilai tambah olahan kopi bubuk pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Variabel	Kopi bubuk		Keterangan
	<i>Natural process</i>	<i>Full wash process</i>	
Output (kg/bln)	42	26	A
Bahan baku (Kg/bln)	59	32	B
Faktor konversi	0,72	0,8	C= A/B
Harga produk (Rp/kg)	103.125	202.500	D
Input bahan baku (Rp/kg)	25.000	50.000	E
Input lainnya	21.403	22.301	F
Nilai tambah (Rp/kg)	56.722	130.199	G=(D-E-F)
Rasio nilai tambah (%)	55	64	H=G/D*100%

Berdasarkan tabel 28, diketahui bahwa bila industri menggunakan bahan baku berupa *greenbean natural process* sebanyak 59 kg akan menghasilkan 42 kopi bubuk *natural process* dengan faktor konversi sebesar 0.72, yang berarti setiap 1 kg *greenbean* akan menghasilkan kopi bubuk 0.72 kg. Harga jual rata-rata produk senilai Rp. 103.125 per kg, dengan input bahan baku seharga Rp. 25.000 per kg *greenbean* dan input lainnya sebesar Rp. 21.403 yang dialokasikan untuk pembelian kemasan, penyusutan alat, transportasi dan jasa pengolahan sekaligus sewa alat akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 56.722 per kilogram bubuk kopi yang dijual. Rasio nilai tambah mencapai 55%. Besaran rasio nilai tersebut tergolong tinggi. Sedangkan jika memproduksi kopi bubuk *full wash process* menggunakan bahan baku *greenbean*

sebanyak 32 kg akan menghasilkan 26 kg kopi bubuk. Faktor konversi pada jenis olahan ini sebesar 0.80 yang berarti setiap 1 kg *greenbean* akan menghasilkan 0.8 kg kopi bubuk. Rata-rata harga jual produk Rp. 202.500 per kg dengan harga input bahan baku Rp. 50.000 per kg *greenbean* dan input lainnya sebesar Rp. 22.301 per kilogram yang dialokasikan untuk pembelian kemasan, penyusutan alat, transportasi dan jasa pengolahan sekaligus sewa alat, akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 130.199 per kg kopi bubuk. Rasio nilai tambah olahan ini mencapai 64%. Rasio nilai tambah tersebut termasuk tinggi karena lebih dari 50%.

2. *Roastbean*

Industri rumah tangga pengolah *roastbean* mengolah dua jenis *greenbean*, yaitu *greenbean natural process* dan *full wash process*. Macam pengolahan jenis *greenbean* tersebut menghasilkan nilai tambah yang berbeda.

Tabel 29. Analisis nilai tambah olahan *roastbean* pada industri rumah tangga pengolah biji kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati pada Februari 2019.

Variabel	<i>Roastbean</i>		Keterangan
	Natural Process	Full wash process	
Output (kg/bln)	26	22	A
Bahan baku (Kg/bln)	40	28	B
Faktor konversi	0,64	0,79	C= A/B
Harga produk (Rp/kg)	149.091	200.000	D
Input bahan baku (Rp/Kg)	29.273	50.000	E
Input lainnya	7.193	7.125	F
Nilai tambah (Rp/kg)	112.626	142.875	G=(D-E-F)
Rasio nilai tambah (%)	76	71	H=G/D*100%

Tabel 29 menunjukkan bahwa, jika memproduksi *roastbean natural process* menggunakan bahan baku *greenbean* sebanyak 40 kg akan menghasilkan 26 kg *roastbean*. Faktor konversi pada jenis olahan ini sebesar 0.64 yang berarti setiap 1 kg

greenbean akan menghasilkan 0.64 kg *roastbean natural process*. Rata-rata harga jual produk Rp. 149.091 per kg dengan harga input bahan baku rata-rata Rp. 29.273 per kg *greenbean* dan input lainnya Rp. 7.193 yang dialokasikan untuk pembelian kemasan, penyusutan alat, transportasi dan jasa pengolahan sekaligus sewa alat akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 112.626 per kg *roastbean*. Rasio nilai tambah olahan ini mencapai 76%. Rasio nilai tambah tersebut termasuk tinggi karena lebih dari 50%.

Sedangkan jika memproduksi *roastbean full wash process* menggunakan bahan baku *greenbean* sebanyak 28 kg akan menghasilkan 22 kg *roastbean*. Faktor konversi sebesar 0.79 yang berarti setiap 1 kg *greenbean* akan menghasilkan 0.79 kg *roastbean*. Rata-rata harga jual produk olahan ini mencapai Rp. 200.000 per kg dengan harga input bahan baku Rp. 50.000 per kg *greenbean* dan input lainnya Rp. 7.125 yang digunakan untuk pembelian kemasan, penyusutan alat, transportasi dan jasa pengolahan sekaligus sewa alat, akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 142.875 per kg *greenbean*. Rasio nilai tambah olahan ini mencapai 71%. Rasio nilai tambah tersebut termasuk tinggi karena lebih dari 50%.