

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI
BUBUK KOPI LUWAK DI DESA TEMU KARYA
KELURAHAN PADANG TEMU KECAMATAN DEMPO TENGAH
KOTA PAGARALAM**

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
No. DAFTAR : 005/Per-UM/2012
TANGGAL : 23-10-2012

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI BUBUK
KOPI LUWAK DI DESA TEMU KARYA KELURAHAN PADANG TEMU
KECAMATAN DEMPO TENGAH KOTA PAGAR ALAM**

Oleh

ARIEF RAMADHAN



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
PALEMBANG**

2012



MOTTO

- ❖ *Jadilah seperti karang dilautan yang kuat dihantam ombak dan kerjakanlah hal yang bermanfaat untuk diri sendiri dan orang lain, karena hidup hanya sekali. Ingat hanya pada Allah apapun dan dimanapun kita berada kepada Dia-lah tempat meminta dan memohon.*
- ❖ *Selalu ada hari baru untuk kau mencoba, bila kemarin gagal, maka buktikan anda bisa di hari ini.*

Puji syukur kehadiran illahi, kupersembahkan skripsi ini kepada :

- *Ayahanda dan Ibunda yang selalu mencurahkan kasih sayang, mendo'akan dan menantikan keberhasilan ini.*
- *Kakandaku Sigit subyakto, Amd. Dan Widi Nugroho, SP yang kugagumi selalu.*
- *Seseorang yang selalu membantu dan memberiku motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini terima kasih atas perhatian, waktu, do'a dan dukungannya.*
- *Teman –teman seperjuangan "Nduet, wak, Nur, Ade, Ragil, M. Haris, Sandio, Fefie, Nazir, Udin, Puput".*
- *Anak-anak Agribisnis angkatan 2008 terima kasih atas kekompakan dan kerja samanya.*
- *Almamater dan Kampus Hijauku...*

RINGKASAN

ARIEF RAMADHAN. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram. Dibimbing oleh **HARNIATUN ISWARINI** dan **SUTARMO ISKANDAR.**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah dan keuntungan proses pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak, faktor apa yang melatar belakangi pengolahan bubuk kopi luwak.

Metode penelitian yang digunakan adalah survei dan metode penarikan contoh yang digunakan adalah *purpsive sampling* dengan mengambil satu objek penelitian yaitu agroindustri kopi luwak.

Dalam membahas rumusan masalah digunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, sedangkan untuk rumusan masalah nilai tambah menggunakan tabel analisis nilai tambah.

Dari hasil penelitian ini besarnya nilai tambah yang didapat dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak sebesar Rp.103.372,22/kg dengan hasil produksi 18 kg dalam 1 kali proses produksi dan harga jual bubuk kopi luwak sebesar Rp.600.000/kg dengan keuntungan yang diperoleh Rp.83.932,22/pp. Faktor yang melatar belakangi pengolahan bubuk kopi luwak yaitu bahan bakunya mudah untuk didapatkan, harga jual bubuk kopi luwak tinggi dan adanya modal.

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI
BUBUK KOPI LUWAK DI DESA TEMU KARYA
KELURAHAN PADANG TEMU KECAMATAN DEMPO TENGAH
KOTA PAGAR ALAM**

**Oleh
ARIEF RAMADHAN**

**SKRIPSI
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian**

**pada
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

**PALEMBANG
2012**

Skripsi

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI
BUBUK KOPI LUWAK DI DESA TEMU KARYA
KELURAHAN PADANG TEMU KECAMATAN DEMPO TENGAH
KOTA PAGARALAM**

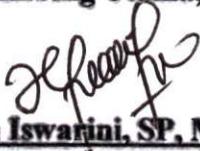
Oleh

ARIEF RAMADHAN

412008015

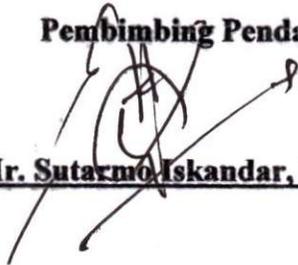
telah dipertahankan pada ujian skripsi pada tanggal 15 Agustus 2012

Pembimbing Utama,



Harniatun Iswarini, SP, M.Si

Pembimbing Pendamping,



Ir. Sutarmo Iskandar, M.S, M.Si

Palembang, September 2012

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang

Dekan



Ir. A.D. Murtado, M.P

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 24 April 1990 di Kota Prabumulih. Penulis merupakan anak ke tiga dari tiga bersaudara, putra dari Tulus Subagio, SE dan Sri Hartati, S.Pd. M.Si.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2002 di SD Negeri 17 Prabumulih. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Prabumulih pada tahun 2005 dan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Negeri 1 Prabumulih pada tahun 2008.

Pada tahun 2008 penulis terdaftar sebagai Mahasiswa Fakultas Pertanian Program Study Agribisnis Universitas Muhammadiyah Palembang. Pada bulan Januari 2012 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Posdaya Angkatan II di Desa Pedu Kecamatan Jejawi Ogan Komering Ilir.

Sebagai tugas akhir untuk memperoleh gelar sarjan pertanian, penulis melaksanakan penelitian lapangan dari bulan juni sampai agustus 2012 di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaralam Provinsi Sumatera Selatan.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Dan Kegunaan.....	5
II. KERANGKA TEORITIS	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Konsepsi Agribisnis Dan Agroindustri	7
2. Gambaran Umum Pengolahan Kopi Luwak	8
3. Konsepsi Produksi.....	12
4. Konsepsi Harga	13
5. Konsepsi Nilai Tambah dan Keuntungan	14
6. Faktor Latar Belakang.....	16
B. Model Pendekatan	18
C. Biaya Overasional Variabel	19

III. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	20
A. Tempat Dan Waktu	20
B. Metode Penelitian.....	20
C. Metode Penarikan Contoh	20
D. Metode Pengumpulan Data.....	21
E. Metode Pengolahan Dan Analisis Data.....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Keadaan Umum Daerah Penelitian	23
B. Keadaan Umum Agroindustri Pengolahan Bubuk Kopi Luwak	26
C. Identitas Responden	29
D. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak.....	32
E. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk kopi luwak	34
F. Faktor Yang Melatar Belakangi Pengolahan Bubuk Kopi Luwak.....	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan.....	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	39



DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan	15
2. Tabulasi Menghitung Nilai Tambah	22
3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin	24
4. Tingkat Pendidikan Penduduk	24
5. Prasarana Penunjang Kelancaran Kehidupan Masyarakat	26
6. Identitas Pengusahaan Bubuk Kopi Luwak	30
7. Tingkat Pendidikan Pengusahaan Kopi Luwak	31
8. Analisis Nilai Tambah Usaha Bubuk Kopi Luwak dalam 1 kali Proses Produksi	32
9. Input yang digunakan dan Output yang dihasilkan dalam 1 kali Proses Produksi	33
10. Rata-rata Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Bubuk Kopi Luwak	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagramatik Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Luwak.....	18
2. Diagramatik Proses Pengolahan Bubuk Kopi Luwak	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Peta Kota Pagaram	39
2. Jumlah Input Dalam Pengolahan Bubuk Kopi Luwak.....	40
3. Jumlah Output Dalam Pengolahan Bubuk Kopi Luwak	41
4. Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak.....	42
5. Dokumentasi Penelitian	45

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian dari mayoritas penduduknya. Dengan demikian, sebagian besar penduduknya menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian. Kenyataan yang terjadi bahwa sebagian besar penggunaannya lahan di wilayah Indonesia diperuntukkan sebagai lahan pertanian dan hampir 50 % dari total angkatan kerja masih menggantungkan nasibnya bekerja disektor pertanian. Pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu, menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pembagian pendapatan. Sebagian motor penggerak pembangunan pertanian agribisnis diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2001).

Dengan berorientasi pada pengembangan agribisnis dan agroindustri maka pembangunan pertanian tidak lagi dilaksanakan dengan pendekatan parsial misalnya pendekatan produksi saja, akan tetapi melalui pendekatan secara utuh sejak pra produksi, produksi, pengolahan dan pemasaran. Kegiatan agribisnis dan agroindustri tersebut diharapkan dapat mewujudkan struktur ekonomi yang seimbang antara

industri dan pertanian, sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi yang lebih besar dan meningkatkan mutu yang lebih baik (Soekartawi, 2000).

Perkebunan merupakan salah satu subsektor pertanian yang mempunyai peranan penting dalam meningkatkan pembangunan, diantaranya pemecahan berbagai masalah daerah maupun masalah tenaga kerja, sosial, lingkungan dan lain-lain. Selain itu komoditi perkebunan juga berperan dalam meningkatkan taraf hidup petani, menambah devisa negara dengan menciptakan lapangan pekerjaan dan sekaligus berperan dalam melestarikan sumberdaya alam. Komoditi perkebunan memiliki posisi penopang yang cukup besar dalam perekonomian Indonesia sebagai negara agraris. Peranan sektor perkebunan dalam menunjang devisa negara cukup tinggi, sebab beberapa komoditi perkebunan memiliki perolehan devisa yang tinggi selain komoditi migas (Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Selatan, 2001).

Salah satu komoditi perkebunan yang cukup penting dalam perdagangan internasional selain komoditi karet, teh, lada, cengkeh, dan tembakau adalah kopi. Kopi merupakan salah satu mata dagang yang mempunyai arti yang cukup penting bagi bangsa Indonesia dengan nilai ekspor 6-10% dari sejumlah nilai-nilai hasil pertanian, hasil ini menunjang perekonomian sebagai sumber devisa terbesar setelah karet. Salah satu fokus kebijakan operasional yang ditempuh dalam pembangunan perkebunan adalah dengan pengembangan agribisnis, yaitu dengan meningkatkan komoditi yang tersedia sepanjang waktu melalui peningkatan produksi, produktivitas dan pengembangan produk olahan (Susanto, 2003).

Kopi termasuk komoditi pekebunan yang banyak diperdagangkan di dunia internasional. Urutan tiga besar penghasil kopi di dunia yakni Brasil, Kolombia, dan Vietnam. Negara Indonesia merupakan peringkat ke-4 penghasil kopi terbesar setelah Vietnam. Sasaran ekspor kopi yang berasal dari Indonesia umumnya ke Negara Amerika, Jepang, Belanda, Jerman, dan Italia (Panggabean, 2011).

Kebutuhan masyarakat terhadap kopi akan terus meningkat sejalan dengan kenaikan jumlah penduduk yang berkesinambungan sehingga peluang pasarnya tetap prospektif sepanjang masa. Hingga dewasa ini, kopi masih menduduki komoditas andalan ekspor hasil pertanian yang dapat menunjang pembangunan nasional berupa pajak dan devisa negara (Cahyono, 2011).

Sedangkan menurut Kurniawan (2011), salah satu tanaman perkebunan yang sangat penting bagi bangsa Indonesia adalah tanaman kopi, setelah komoditi karet, hal ini menunjang perekonomian sebagai sumber devisa. Ditinjau dari segi sosialnya, tanaman kopi juga mempunyai peranan penting karena menyangkut kehidupan banyak petani di Indonesia.

Menurut Panggabean (2011), akhir-akhir ini terdapat yang namanya kopi luwak, kopi yang merupakan jenis dari arabika dan robusta. Indonesia adalah negara pertama yang dikenal sebagai negara asal kopi luwak. Karena, Indonesia merupakan negara penghasil kopi luwak yang sudah dikenal di dunia. Akhir-akhir ini, beberapa negara tetangga, seperti Malaysia dan Filipina mencoba mengikuti jejak Indonesia dengan menghasilkan kopi luwak. Kopi luwak sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang sangat spesial dan berbeda dari rasa kopi biasa. Saat ini, media

elektronik dan non-elektronik banyak sekali mengupas tentang khasiat dan rasa spesial dari kopi luwak, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Beberapa faktor yang menyebabkan kopi luwak terasa enak dipengaruhi oleh berbagai rangkaian proses fermentasi dan pengolahannya. Berikut empat faktor penting yang memengaruhi kenikmatan kopi luwak (Panggabean, 2011).

- Buah yang dikonsumsi oleh binatang luwak sebaiknya merupakan buah kopi yang sudah matang optimal (berwarna merah). Buah kopi biasanya disortir kembali oleh luwak berdasarkan indera penciumannya.
- Proses pengupasan kulit buah oleh system pencernaan luwak hasilnya lebih baik dibandingkan dengan pengupasan kulit buah menggunakan proses pengolahan kering atau pengolahan basah oleh manusia.
- Proses fermentasi pelepasan senyawa lender yang terdapat pada kulit tanduk biji kopi berjalan sempurna oleh system pencernaan luwak.
- *Tempering* (pendinginan secara bertahap atau perlahan-lahan) dapat membantu proses fermentasi sempurna.

Proses pengolahan buah kopi yang berlangsung di pencernaan luwak melibatkan proses proteolisis dan fermentasi yang sempurna sehingga kandungan kimiawi biji kopi yang dihasilkan menjadi lebih baik dan telah melewati masa pendinginan secara bertahap. Masa pendinginan ini maksudnya saat feses keluar dari luwak sebaiknya dilakukan pendinginan secara alami (tidak langsung diolah).

Adanya nilai tambah pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak tentu saja akan menimbulkan keuntungan bagi pengusaha kopi luwak. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak**”.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka permasalahan yang dapat menarik untuk dijadikan sasaran penelitian adalah :

1. Berapa besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak?
2. Faktor apa yang melatar belakangi pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak?

B. Tujuan dan Kegunaan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan bubuk kopi luwak.
2. Untuk mengetahui faktor apa yang melatar belakangi pengolahan bubuk kopi luwak.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan pengetahuan mengenai cara pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak.
2. Sebagai bahan pustaka bagi para peneliti-peneliti selanjutnya yang akan meneliti.

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

1. **Konsepsi Agribisnis dan agroindustri**

Agribisnis sering dikatakan secara sempit sebagai perdagangan atau pemasaran hasil pertanian. Dalam arti luas pengertian agribisnis masih jauh dari konsep tersebut. Agribisnis dalam arti luas adalah suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya soekartawi (1993).

Agroindustri merupakan suatu rangkaian pasca panen hingga tingkat pengolahan lanjut demi peningkatan kualitas produk. Lebih lanjut agroindustri adalah semua kegiatan ekonomi yang mengolah hasil pertanian primer menjadi produk olahan, baik dalam bentuk produk setengah jadi maupun produk akhir yang siap saji atau siap dikonsumsi (Badan Agribisnis Departemen Pertanian, 2002).

Menurut Widijaya dan Haryono (1993), agroindustri (industri pertanian) didefinisikan sebagai kegiatan industry pengadaan dan penyaluran sarana produksi pertanian, industri yang memanfaatkan bahan baku, dan industri jasa untuk kegiatan pertanian. Dengan kata lain, agroindustri dapat dibedakan atas industri hulu pertanian (penghasil atau penyaluran sarana produksi pertanian) dan industri ilir pertanian (pengolahan hasil-hasil pertanian). Didefinisi memperlihatkan agroindustri bagian dari agribisnis.



2. Gambaran Umum Pengolahan kopi luwak

Taksonomi Tanaman Kopi

Dalam ilmu tumbuhan, tanaman kopi (*coffea*) diklasifikasikan sebagai berikut:

- Kongdom : *Plantae* (tumbuh-tumbuhan)
- Divisi : *Spermatophyta* (tumbuhan berbiji)
- Subdivisi : *Angiospermae* (biji berada dalam buah)
- Kelas : *Dicotyledonae* (biji berkeping dua)
- Famili : *Rubiaceae*
- Genus : *Coffea*
- Spesies : *Coffea* sp

Pengolahan adalah suatu proses usaha untuk merubah bahan mentah menjadi bahan jadi. Pada prinsipnya pengolahan hasil bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari daging buah, kulit tanduk dan kulit ari. Menurut Panggabean (2011), pengolahan kopi luwak hampir sama dengan teknik pengolahan kopi metode kering (*dry process*). Perbedaannya hanya saat proses pencucian biji kopi yang masih berkulit tanduk atau perkapean kopi.

Berikut tahapan proses pengolahan kopi luwak :

a. Pengumpulan Feses

Waktu pengumpulan atau panen kopi luwak tergantung pada penangkarnya, ada yang dilakukan satu kali sehari dan 2-3 hari sekali. Panen kopi luwak umumnya dilakukan pada pagi hari hingga siang hari. Pengumpulan feses dilakukan dengan menggunakan “garuk”. Setelah itu, feses dikumpulkan di dalam satu tempat atau tampah, lalu dikeringkan.

b. Pengeringan Feses (*Tempering*)

Pengeringan dilakukan dengan cara mendinginkan secara tidak langsung (dikeringkan). Pengeringan ini dapat berlangsung selama 3-7 hari. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air hingga menjadi 16%. Umumnya, petani kopi luwak mengeringkan feses luwak menggunakan alas berupa tampah bambu pasalnya, tampah bambu memiliki permukaan yang tidak rata dan tidak berbau sehingga proses pengeringan relatif lebih baik.

c. Pembersihan Feses

Setelah kering, bersihkan feses luwak dari kotoran yang menempel. Lakukan pembersihan berulang kali (lebih dari 7 kali) hingga yang tersisa hanya biji kopi berkulit tanduk. Pembersihan dilakukan dengan mengguyurkan air secara terus-menerus melalui selang air ke biji-biji kopi hasil feses tadi.

d. Pengeringan Feses Tahap Dua

Biji kopi yang masih berkulit tanduk kembali dikeringkan sekitar 3-7 hari, tergantung cuaca atau terik matahari. Pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air. Hindari pengeringan di atas lantai semen. Pasalnya, lantai semen cenderung berdebu dan terdapat pasir-pasir halus.

e. Pengupasan Kulit Tanduk

Untuk mengupas kulit tanduk dapat dilakukan secara manual menggunakan tangan, biji per biji. Cara menggunakannya dengan menggosok dan menekan biji kopi berkulit tanduk yang sudah kering hingga kulit tanduknya mengelupas, keringkan kembali biji kopi yang sudah berupa kopi beras (*green beans*) tersebut.

f. Pengeringan Biji Kopi Beras

Pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air hingga 13%. Pengeringan biji kopi saat fase ini harus lebih hati-hati. Pengeringan berlebihan dapat mengakibatkan pecahnya ujung kopi. Pengeringan dianggap selesai jika kadar air telah mencapai 12-13%. Gunakan *moisture meter* atau *cera meter* untuk kadar air lebih akurat.

g. Penyortiran

Penyortiran dilakukan untuk memisahkan kopi luwak dari kotoran yang menempel, baik berupa pasir, tanah, maupun debu. Kopi luwak termasuk ke dalam kopi grade 1. karena kopi tersebut telah melalui berbagai pengolahan dan banyak penyortiran dengan proses fermentasi yang berlangsung sempurna, dia tidak perlu melakukan pengupasan kulit ari. Pasalnya, adanya kulit ari dapat mempertahankan mutu cita rasa kopi dan perubahan warna biji menjadi lebih lama dibandingkan dengan biji kopi yang sudah terkelupas kulit arinya.

h. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah dilakukan penyortiran. Penggunaan pengemasan yang tepat dapat membantu memperpanjang daya tahan simpan kopi. Tempat pengemasan kopi yang baik adalah karung goni dengan kapasitas volume 60 kg. Namun, untuk jenis kopi luwak umumnya berupa kemasan 5 kg. Jika untuk kebutuhan ekspor, kemasan kopi luwak 5 kg menjadi salah satu pilihan *supplier* untuk menghindari pajak ekspor. Pasalnya, jenis 5 kg dapat dikategorikan sebagai paket bingkisan (*gift*).

3. Konsepsi Produksi

Produksi adalah suatu proses yang dapat mengubah beberapa faktor produksi menjadi produksi. Produksi merupakan hasil bekerjanya beberapa faktor. Ketersediaan produk secara continue dalam jumlah yang tepat dan baik ditentukan oleh beberapa faktor produksi (Soekartawi,1993).

Produksi secara Teknis adalah suatu proses pendayagunaan sumber-sumber yang telah tersedia dengan harapan terwujudnya hasil yang lebih dari segalanya pengorbanan yang telah diberikan. Ditinjau dari pengertian ekonomis produksi adalah suatu proses pendayagunaan segala sumber yang tersedia untuk mewujudkan segala hasil yang terjamin kualitas dan kuantitasnya, terkelola dengan baik sehingga merupakan suatu komoditi yang dapat diperdagangkan (Kartasapoetra, 1992).

Kegiatan pengolahan pada subsitem agroindustri tergantung pada ketersediaan bahan baku, teknologi produksi yang digunakan, dan kulaitas tenagakerja untuk memperlancar proses produksi dengan tujuan untuk menciptakan produk akhir yang menguntungkan dan untuk meningkatkan pendapatan (Mubyarto, 1990).



4. Konsep Harga

Harga merupakan nilai suatu barang atau jasa yang diukur dengan sejumlah uang dimana berdasarkan nilai tersebut, seseorang atau pengusaha bersedia melepaskan barang atau jasa yang dimilikinya pada pihak lain. Menurut Manulang (1998), menjelaskan bahwa yang menentukan harga penjualan suatu barang adalah ongkos produksi dari barang yang bersangkutan pendapat ini tidak bertentangan dengan teori ekonomi yang menyatakan bahwa harga suatu barang dipasar ditentukan oleh permintaan dan penawaran. Berarti tidak diproduksi bila tidak memperoleh keuntungan.

Sedangkan menurut Hernanto (1996), bahwa harga adalah perbandingan antar biaya produksi yang dihasilkan atau biaya satuan produk. Tinggi rendahnya harga produk dipengaruhi oleh faktor-faktor yang bersifat teknis antara lain produksi tanaman, kualitas produk yang akan dijual, serta lokasi atau tempat untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan upah tenaga kerja.

Harga hasil pertanian ditentukan berdasarkan biaya produksi yang kemudian ditambah dengan biaya pemasaran. Pada umumnya harga hasil pertanian mencapai titik terendah pada saat produk yang dihasilkan jauh melebihi jumlah yang diminta konsumen sehingga harga akan menjadi semakin terpuruk.

5. Konsepsi Nilai Tambah dan Keuntungan

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang merupakan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung (Hayami, et al, 1987).

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Keuntungan yang diperoleh pengusaha adalah selisih antara jumlah penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan (Soemarsono, 1990).

Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur imbalan besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi. Biji kopi yang telah diolah menjadi bubuk kopi luwak dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat memberikan nilai tambah bagi bubuk kopi luwak itu sendiri (Anggara dan Marini, 2011).

Adapun untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan keuntungan maka digunakan rumus sebagai berikut :

Tabel 1. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan

Variabel	Simbol/rumus
<u>Output, Input, Harga</u>	
1. Output (Kg/pp)	A
2. Input (Kg/pp)	B
3. Tenaga Kerja (HOK/pp)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
8. Harga Input (Rp/Kg)	H
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12. Ratio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14. Nilai Tambah %	$N\% = M/K \times 100\%$
15. Keuntungan (Rp/pp)	$O = K - M$

Sumber : Hayami, et al, 1987.

6. Faktor Latar Belakang

Perubahan-perubahan di dalam masyarakat dapat mengenai nilai-nilai sosial, norma-norma, pola perilaku (pengetahuan, sikap, dan keterampilan), interaksi sosial dan sebagainya. Faktor penyebab terjadinya perubahan sosial bersumber dari dalam masyarakat itu sendiri dan ada disebabkan oleh faktor-faktor dari luar masyarakat atau pengaruh dari masyarakat lain dan lingkungan sekitarnya. Sebab-sebab perubahan yang ditimbulkan dari faktor dalam maupun luar antara lain :bertambahnya atau berkurangnya penduduk, adanya pertentangan dalam masyarakat itu sendiri, perubahan lingkungan alam fisik yang terdapat di sekitar manusia, pengaruh kebudayaan masyarakat dan adanya penemuan-penemuan baru (Rahidin, 1995).

Wiriadmaja (1996), menyatakan bahwa cepat atau lambatnya, menerima atau menolak dan tinggi atau rendahnya penerimaan suatu inovasi bagi seseorang atau masyarakat tersebut ditentukan oleh faktor-faktor seperti tingkat pendidikan, adat istiadat, kebutuhan, kontak sosial, nilai-nilai hidup. Sedangkan Mosher (1978), menyatakan bahwa kebanyakan petani masih memiliki pola pikir tradisional dan selalu curiga terhadap mode atau cara-cara baru, akan tetapi sekali saja mereka mencoba inovasi tersebut dan ternyata berhasil, maka mereka berkeinginan untuk menerapkannya.

Adapun faktor yang melatar belakangi dalam pengolahan bubuk kopi luwak diantaranya adalah sebagai berikut :

a. Input utama dan Input lain.

Input utama yang digunakan dalam pengolahan bubuk kopi luwak yaitu buah kopi, dimana input yang didapatkan tidak lain dari masyarakat atau petani kopi yang menjual per kilonya Rp.3.500.

Input lain atau input tambahan yang digunakan dalam pengolahan bubuk kopi luwak ini yaitu pisang dan ayam. Buah pisang mereka dapat membelinya di pasar dengan rata-rata Rp.30.000 per tandannya sedangkan ayam mereka dapat beli dengan rata-rata Rp.30.000 per kilonya.

b. Harga

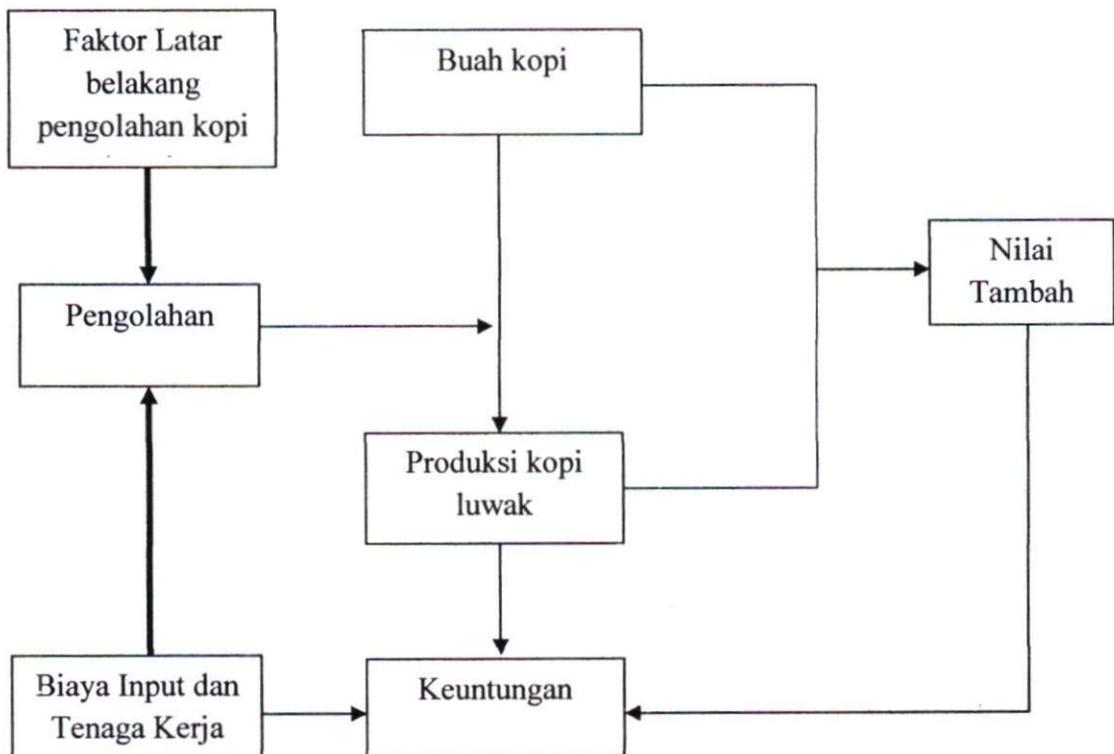
Harga yang dapat diperoleh dari pengolahan bubuk kopi luwak apabila sudah diolah menjadi bubuk mencapai Rp.600.000 per kilonya. Sedangkan harga yang belum diolah menjadi bubuk kopi luwak produsen menjual kepada konsumen mencapai Rp.350.000 per kilonya.

c. Ketersedian Modal

Modal adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menjalankan suatu usaha, salah satunya usaha pengolahan bubuk kopi luwak. Modal yang digunakan dalam pengolahan bubuk kopi luwak ini untuk membeli bahan baku (input) dan bahan baku tambahan (input lain) berupa buah kopi, ayam, pisang, label dan kantung plastik.

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian adalah model diagramatik seperti gambar berikut ini :



Keterangan :

-  : Proses
 : Mempengaruhi

Gambar 1. Diagramatik Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Luwak.

C. Overasional Variabel

1. Sampel adalah pengusaha yang membudidayakan tanaman kopi dan melakukan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak Di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar Alam.
2. Produksi (output) adalah hasil dari kegiatan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak (Kg/pp).
3. Faktor konversi adalah perbandingan antara output dan input.
4. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha kopi dalam melakukan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak (Rp/Kg).
5. Nilai tambah adalah Nilai Output dikurangi Harga Input dan Sumbangan Input Lain (Rp/Kg).
6. Keuntungan adalah Nilai Tambah dikurangi Imbalan Tenaga Kerja.
7. Nilai Output adalah perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/pp).
8. Rasio Nilai Tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dengan output yang dihasilkan (%).

C. Overasional Variabel

1. Sampel adalah pengusaha yang membudidayakan tanaman kopi dan melakukan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak Di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar Alam.
2. Produksi (output) adalah hasil dari kegiatan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak (Kg/pp).
3. Faktor konversi adalah perbandingan antara output dan input.
4. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha kopi dalam melakukan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak (Rp/Kg).
5. Nilai tambah adalah Nilai Output dikurangi Harga Input dan Sumbangan Input Lain (Rp/Kg).
6. Keuntungan adalah Nilai Tambah dikurangi Imbalan Tenaga Kerja.
7. Nilai Output adalah perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/pp).
8. Rasio Nilai Tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dengan output yang dihasilkan (%).

III. PELAKSANAAN PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar Alam. Terpilihnya desa ini sebagai lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Dengan pertimbangan di Desa Temu Karya ini merupakan salah satu daerah yang petaninya mengusahakan tanaman kopi dan produksi kopi luwak. Pelaksanaan penelitian lapangan dilakukan dari bulan Juni sampai Agustus 2012.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Menurut Singarimbun (1989), penelitian survey adalah penelitian yang mengambil sampel dari populasi yang ada dan menggunakan koesioner sebagai alat pengumpul data, dimana hasil penelitian berlaku umum.

C. Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode sensus. Menurut Sugiyono (2010), apabila jumlah produsen relative kecil, maka lebih baik produsen diambil semua sebagai sampel. Berdasarkan teori diatas maka jumlah responden yang diambil sebanyak 5 pengusaha kopi luwak.

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Metode observasi merupakan pengamatan terhadap beberapa segi dari masalah untuk memperoleh fakta-fakta yang diperlukan.

Sedangkan Metode wawancara adalah merupakan proses interaksi dan komunikasi dalam bentuk bertanya langsung kepada responden guna mendapatkan informasi. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Dimana data primer diperoleh dari wawancara langsung terhadap responden, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang ada hubungannya dalam penelitian ini.

E. Metode Pengolahan Data dan Analisis Data

Menurut Soewadji (2012), metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Deskriptif adalah peneliti sebagai pengamat, mencatat gejala yang mungkin timbul didalam penelitian. Kuantitatif bertujuan untuk menjelaskan, meringkaskan berbagai kondisi, situasi, variabel yang timbul di masyarakat yang menjadi objek penelitian.

Data yang diperoleh dari lapangan pertama-tama dikelompokkan dan diklasifikasikan serta dianalisis dan diolah secara tabulasi guna mempermudah dalam menganalisis data.

Tabel 2. Tabulasi Menghitung Nilai Tambah dan Keuntungan.

Variabel	Simbol/rumus
<u>Output, Input, Harga</u>	
1. Output (Kg/pp)	A
2. Input (Kg/pp)	B
3. Tenaga Kerja (HOK/pp)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
8. Harga Input (Rp/Kg)	H
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12. Ratio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14. Nilai Tambah %	$N\% = M/K \times 100\%$
15. Keuntungan (Rp/pp)	$O = K - M$

Sumber : Hayami, et al, 1987.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Daerah Penelitian

1. Letak Geografis dan Batas Wilayah

Kelurahan Padang Temu Desa Temu Karya merupakan salah satu kelurahan yang berada dalam kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar alam Provinsi Sumatera Selatan dengan luas wilayah mencapai 250 ha. Adapun batas wilayah administrasi kelurahan Padang Temu adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan kelurahan Jokoh
2. Sebelah Timur berbatasan kelurahan Rebah Tinggi
3. Sebelah Selatan berbatasan kelurahan Karang Dalo
4. Sebelah Barat berbatsan kelurahan Karang Dalo

Jarak Kelurahan dengan Kecamatan 4 km. Jarak dari kota Pagar alam 7 km dan jarak dari provinsi 290 km.

2. Keadaan Penduduk

Penduduk Desa Temu Karya sampai tahun 2011 berjumlah 2756 jiwa. Yang terdiri dari mulai anak-anak sampai dewasa, dimana jumlah keseluruhan kepala keluarga (KK) sebanyak 736 KK. Jumlah penduduk Laki-laki berjumlah 1.455 jiwa dan jumlah penduduk Perempuan berjumlah 1.301 jiwa.



Tabel 3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin di Desa Temu Karya, 2011.

Tahun	< 1	1-5	5-7	7-15	15-56	>56	jumlah
2010	42	217	119	401	1649	302	2730
2011	39	220	122	464	317	337	2756

Sumber : Monografi Kelurahan Padang Temu, 2012.

Berdasarkan tabel diatas bahwa usia yang paling banyak dari tahun 2010 sampai 2011 adalah antara 15-56 tahun. Tingkat pendidikan penduduk Kelurahan Padang Temu relatif tinggi karena 1294 jiwa telah berpendidikan sekolah dasar (SD). Untuk lebih jelas terlihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Tingkat pendidikan penduduk kelurahan padang temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram, 2011.

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Buta Huruf	18	0,64
2	Belum Sekolah	521	18,55
3	SD	1294	46,07
4	SMP	447	15,91
5	SMA	488	17,37
6	Perguruan Tinggi	41	1,46
	Jumlah	2809	100,00

Sumber : Monografi Kelurahan Padang Temu, 2012.

3. Sarana dan Prasarana

Untuk menunjang kegiatan sehari-hari di Desa Temu Karya di sediakan sarana dan prasarana. Adapun sarana dan prasarana yang terdapat di desa Temu Karya meliputi prasarana sosial seperti balai desa yang digunakan sebagai tempat kegiatan yang berhubungan dengan masyarakat lainnya.

Prasarana peribadatan di desa Temu Karya yaitu mempunyai 1 Masjid. Dimana penduduk Desa Temu Karya 100% beragama islam, prasarana peribadatan ini sudah di manfaatkan masyarakat setempat untuk kegiatan keagamaan seperti sholat jum'at dan peringatan hari besar keagamaan. Sarana pendidikan yang ada di Desa Temu Karya telah dimanfaatkan dengan baik, terlihat dari hampir keseluruhan anak usia sekolah dasar tidak ada yang tidak sekolah. Hal ini didukung oleh kesadaran orang tua akan pentingnya pendidikan bagi masa depan anaknya.

Prasarana perhubungan berupa aspal, beton dan setapak. Sedangkan sarana perhubungan digunakan mobil, motor, dan sepeda yang dimiliki warga. Penduduk Desa Temu Karya telah memiliki berbagai sarana komunikasi berupa televisi, handphone dan surat kabar sehingga cepat diterima warganya, untuk lebih jelas seperti terlihat tabel 5 berikut :

Tabel 5. Sarana dan Prasarana Penunjang Kelancaran Kehidupan Masyarakat Desa Temu Karya, 2011.

No	Jenis Sarana dan Prasarana	Jumlah (unit)
1	Balai Desa	3
2	Prasarana peribadatan - Masjid	1
3	Prasarana kesehatan - Puskesmas	1
4	Sarana Pendidikan - Gedung SD - Gedung SMP	3 1
5	Kantor Lurah	1

Sumber : Monografi Desa Temu Karya, 2012.

B. Keadaan Umum Agroindustri Pengolahan Bubuk Kopi Luwak

Agroindustri Kopi Luwak ini bergerak di bidang produksi pembuatan bubuk kopi luwak. Usaha ini mulai dikenal sedikit demi sedikit di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kota Pagaram Provinsi Sumatera Selatan.

Agroindustri Kopi Luwak ini mereka dirikan di belakang atau di halaman rumah mereka sendiri dengan mendapatkan izin dari pemerintah Kota tempat mereka tinggal. Untuk inputnya produsen membeli dengan masyarakat yang mempunyai kebun kopi dengan harga Rp 3.500/kg dan dapat membeli kopi segar dengan rata-rata 134 kg/bulan atau sesuai dengan kebutuhan produksi. Harga bubuk kopi luwak yang ditawarkan produsen ke konsumen sebesar Rp 600.000/kg yang telah diolah menjadi

bubuk, sedangkan yang belum diolah, produsen menjual kepada konsumen mencapai Rp 350.000/kg.

Proses pengolahan bubuk kopi luwak ini didahului dengan fermentasi, proses fermentasi yang digunakan adalah benar-benar buah kopi segar yang dimakan luwak tercampur dengan enzim-enzim yang ada didalam saluran pencernaan luwak tersebut berada di dalam perut luwak selama 2 jam sampai 12 jam, hal ini membuat proses fermentasi di dalam saluran pencernaan luwak menjadi sempurna sehingga tercipta cita rasa dan aroma kopi seduh yang nikmat.

Berikut tahapan proses pengolahan bubuk kopi luwak :

a. Pemberian Pakan Luwak

Pemberian pakan ini dilakukan 2 hari sekali sebanyak 1 kg buah kopi segar dan ditambah pakan tambahan seperti pisang dan ayam.

b. Pengumpulan Feses

Panen kopi luwak dilakukan pada pagi hari hingga siang hari dengan menggunakan sekop untuk mengambil feses di dalam kandang luwak lalu dikumpulkan di tampah lalu dibersihkan.

c. Pencucian

Proses pembersihan kotoran yang masih menempel di feses luwak dilakukan dengan cara disiram memakai gayung.

d. Pengerangan

Pengerangan ini dilakukan dengan menggunakan alas berupa tampah bambu, tampah bambu memiliki permukaan tidak rata dan tidak berbau sehingga proses pengerangan menjadi baik.

e. Pengupasan Kulit Tanduk

Pengupasan kulit tanduk dapat dilakukan secara manual menggunakan tangan. Pengupasannya dengan cara menggosok dan menekan biji kopi berkulit tanduk yang sudah kering hingga kulit tanduknya mengelupas.

f. Penyangraian

Penyangraian biji kopi dilakukan selama 2-3 jam dan akan berubah warna agak kecoklatan.

g. Penumbukan

Setelah dilakukan penyangraian, biji kopi yang berubah warna agak kecoklatan akan ditumbuk sehingga menjadi bubuk kopi luwak yang siap disajikan.

h. Pengemasan

Pengemasan yang akan dilakukan dalam bentuk sederhana dengan berat per kemasan 1 kg, dan 2,5 kg sampai 5 kg dan siap dipasarkan.



Gambar 2. Diagramatik Proses Pengolahan Bubuk Kopi Luwak

C. Identitas Responden

1. Umur

Kegiatan seseorang pada umumnya dipengaruhi oleh faktor umur, seorang yang berada dalam usia produktif akan mampu bekerja optimal, sebaliknya orang yang atau masuk dalam usia tidak produktif, tingkat kemampuan kerjanya rendah.

Pengusaha Kopi Luwak pada penelitian ini berjumlah 5 orang, yaitu semua produsen yang melakukan usaha pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak di Desa Temu Karya Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaralam. Umur responden berkisar antara 40-60 tahun. Untuk lebih jelas terlihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Identitas Pengusaha Bubuk Kopi Luwak Desa Temu Karya Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaralam, 2012.

No	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Jumlah Anggota Keluarga (Jiwa)	Asal Daerah
1	58	SI	2	Pagaralam
2	41	SI	4	Pagaralam
3	45	SI	5	Pagaralam
4	52	SMA	2	Pagaralam
5	56	SMA	3	Pagaralam
Jumlah Rata-rata	252 50		3	

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012.

2. Pendidikan

Pendidikan baik formal dan non formal merupakan salah satu faktor pelancar untuk pembangunan pertanian yang berpengaruh terhadap cepat atau lambatnya penerimaan dan penerapan teknologi baru. Pendidikan formal adalah kegiatan yang sistematis, berstruktur, bertingkat, berjenjang, dimulai dari sekolah dasar sampai dengan perguruan tinggi, kegiatan studi yang berorientasi akademis dan umum, program spesialis, dan latihan profesional, yang dilaksanakan dalam waktu yang terus

menerus. Pendidikan non formal ialah setiap kegiatan terorganisasi dan sistematis, diluar sistem persekolahan yang mapan, dilakukan secara mandiri atau merupakan bagian penting dari kegiatan yang lebih luas, yang sengaja dilakukan untuk melayani peserta didik tertentu didalam mencapai tujuan belajarnya. Meskipun demikian, tidak berarti bahwa masyarakat yang tingkat pendidikan formal rendah akan lambat dalam menerapkan teknologi baru.

Tingkat pendidikan juga dapat mempengaruhi kegiatan suatu usaha. Hal ini disebabkan oleh tingkat pendidikan yang memadai, maka dapat mengambil suatu keputusan apabila dihadapkan oleh beberapa masalah yang berhubungan dengan kegiatan suatu usaha yang dilakukan. Identitas responden penelitian berdasarkan tingkat pendidikan bisa dilihat pada tabel berikut.

Tabel 7. Tingkat Pendidikan Pengusaha Kopi Luwak Berdasarkan Penelitian di Desa Temu Karya Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram, 2012.

No	Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Perguruan Tinggi	3	60%
2	SMA	2	40%
	Jumlah		100%

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012.

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan responden pengusaha kopi luwak 60% tamat perguruan tinggi.

D. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak

Nilai Tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang merupakan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Untuk lebih jelasnya perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak pada tabel berikut.

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Usaha Bubuk Kopi Luwak dalam 1 kali proses produksi.

No	Output, Input dan Harga	Jumlah
1	Output (A) Kg/pp	18 kg
2	Input (B) Kg/pp	134
3	Tenaga Kerja (C) / orang	5
4	Faktor Konversi (D)	0.13
5	Koefisien Tenaga Kerja (E)	0.03
6	Harga Produk (F) Rp/Kg	Rp 600.000/kg
7	Upah Tenaga Kerja (G) /(HOK)	Rp 648.000/orang
8	Harga input (H) Rp/Kg	Rp 3.500/kg
9	Harga Input Lain (I) Rp/Kg	Rp 21.872,22/kg
10	Nilai Output (J) Rp/Kg	Rp 78.000
11	Nilai Tambah (K)	Rp 103.372,22/kg
12	Ratio Nilai Tambah (L%)	Rp 1,32 %
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp 19.440/kg
14	Bagian Tenaga Kerja (N%)	0,18 %
15	Keuntungan (O) Rp/pp	Rp 83.932,22/pp

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012

Pada tabel diatas dapat diketahui besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pengolahan biji kopi menjadi bubuk

kopi luwak, dalam perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per kg dan per rupiah.

1. Input yang digunakan dan Output yang dihasilkan

Input yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi output yang dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui input yang digunakan proses pengolahan bubuk kopi luwak sebesar 134 kg per 1 kali proses produksi dan output yang dihasilkan adalah 18 kg dengan harga jual sebesar Rp 600.000/kg. Untuk lebih jelasnya input yang digunakan bisa dilihat pada tabel 8 berikut.

Tabel 9. Input yang digunakan dan Output yang dihasilkan dalam 1 kali proses Produksi, 2012.

No	Uraian	Jumlah
1	Bahan Baku / Input (Kg/Rp)	134
2	Bubuk Kopi Luwak / output (Kg/Rp)	18
Faktor Konversi		0.13

Sumber : Hasil Data Olahan Primer, 2012

Dari tabel diatas diketahui dalam 1 kali proses produksi buah kopi menjadi bubuk kopi luwak di dapat sebesar 18 kg dalam 1 kali proses produksi dan faktor konversi yaitu 0,13.

E. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa nilai tambah pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak sebesar Rp 103.372,22/kg dan keuntungannya sebesar Rp 83.932,22/pp. Untuk lebih jelasnya Nilai tambah dan Keuntungan yang diperoleh dalam pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak dapat dilihat pada tabel 9 berikut :

Tabel 10. Rata-rata Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Bubuk Kopi Luwak, 2012.

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Output (Rp/pp)	Rp 78.000/pp
2	Harga Input (Rp/Kg)	Rp 3.500/kg
3	Harga Input Lain (Rp/Kg)	Rp 21.872,22/kg
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	Rp 103.372,22/kg
5	Imbalan TKL (Rp/Kg)	Rp 19.440/kg
6	Keuntungan (Rp/pp)	Rp 83.932,22/pp

Sumber : Data Olahan Primer, 2012.

Dari tabel diatas, diketahui bahwa nilai output dalam pengolahan buah kopi sebesar Rp.78.000 dan biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan buah kopi meliputi harga input sebesar Rp.3.500/kg dan sumbangan input lain berupa ayam, label, kantong plastik dan pisang sebesar Rp.21.872,22/kg. Dalam 1 kali proses produksi pengolahan bubuk kopi luwak akan diperoleh nilai tambah Rp.103.932,22/kg dan untuk imbalan tenaga kerja sebesar Rp.19.440/kg sedangkan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.83.932,22/pp.

F. Faktor yang Melatar belakangi Pengolahan Bubuk Kopi Luwak.

Kota Pagaralam adalah salah satu produsen komoditi tanaman kopi paling banyak di Sumatera Selatan. Banyaknya potensi buah kopi di kota pagaralam salah satunya di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu kecamatan Dempo Tengah Kota Pagarlam membuat salah satu pengusaha kopi tertarik untuk mendirikan usaha pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi luwak di bandingkan dengan kopi biasa di karenakan :

1. Input Utama dan Input Lain.

Bahan bakunya mudah untuk didapatkan dengan cara membeli dengan masyarakat yang mempunyai kebun kopi sebesar Rp.3.500/kg nya.

2. Harga Jual.

Harga jual kopi yang sudah di olah menjadi bubuk kopi luwak tingi untuk dipasarkan mencapai Rp 600.000/kg nya, sedangkan harga jual bubuk kopi biasa yaitu Rp 25.000/kg sampai Rp 30.000/kg nya.

3. Ketersedian Modal.

Modal adalah faktor penting dalam mensukseskan usaha pengolahan bubuk kopi luwak ini dimana modal yang digunakan dalam usaha ini untuk membeli bahan baku (input) dan bahan baku tambahan (input lain).

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Besarnya nilai tambah yang didapat dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak sebesar Rp.103.372,22/kg dengan hasil produksi sebanyak 18 kg dalam 1 kali proses produksi dengan harga jual sebesar Rp.600.000/kg dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.83.932,22/kg.
2. Faktor yang melatar belakangi pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak yaitu :
 - Bahan Bakunya mudah untuk didapatkan.
 - Nilai jual bubuk kopi luwak tinggi.
 - Adanya Modal.



B. Saran

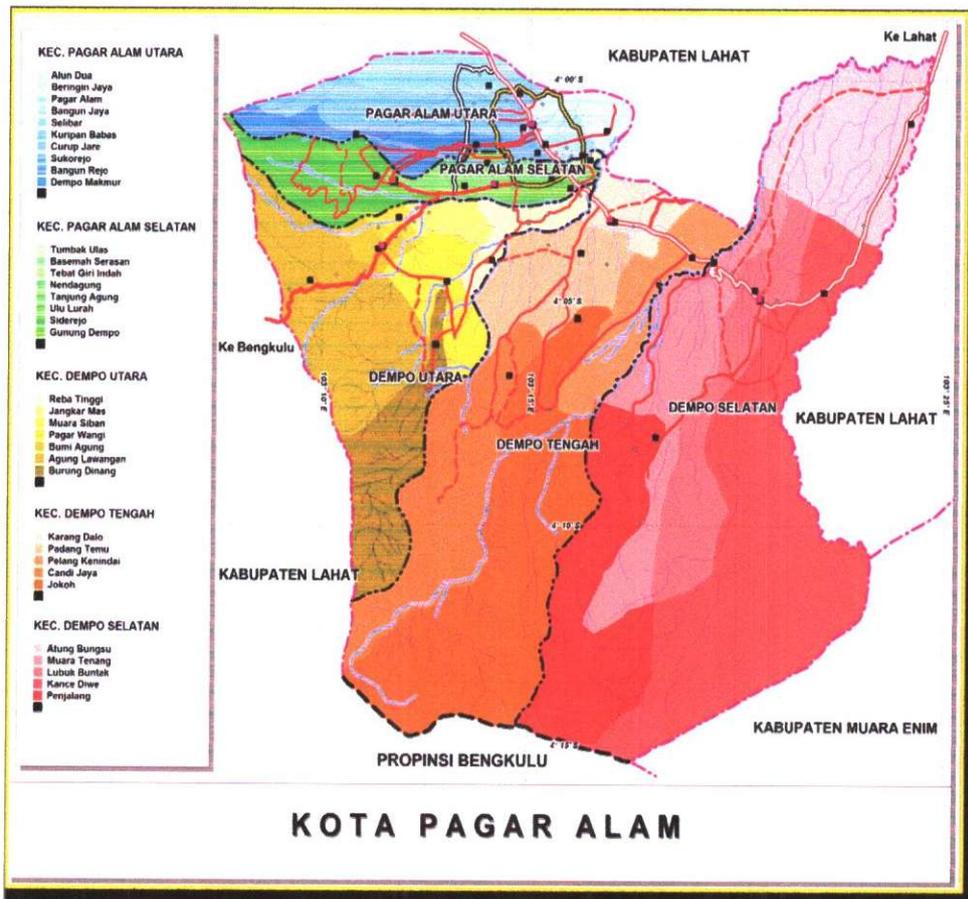
Dari hasil penelitian dan pembahasan, maka peneliti menyarankan :

Agar pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak memberikan nilai tambah dan keuntungan sesuai dengan tujuan usaha, hendaknya melakukan proses produksi terus menerus dengan menggunakan alat yang modern saat ini, serta memperluas jaringan pemasaran ke berbagai daerah agar dapat dikenal masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, A. dan Marini, S. 2011. Kopi si Hitam Menguntungkan. Cahaya Atma pustaka. Yogyakarta
- Cahyono, B. 2011. Sukses Berkebun Kopi. Pustaka Mina. Jakarta
- Hernanto, F. 1996. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kartasapoetra, A. G. 1992. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Bima Aksara
- Kurniawan, A. 2011. Meraup Untung dari Kopi Luwak. Klik Publishing. Yogyakarta
- Manullang, M. 1998. Pengantar Ekonomi Perusahaan. Liberty. Jakarta
- Panggabean, E. 2011. Mengeruk Untung dari Bisnis Kopi Luwak. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Singarimbun, M. 1989. Metode Penelitian Survei. LP3S Jakarta
- Soekartawi. 2001. Agribisnis Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo. Jakarta
- Soewadji, J. 2012. Pengantar Metodologi Penelitian. Mitra Wacana Media. Jakarta
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Administrasi. Alfabeta. Bandung
- Sukirno. 1995. Pengantar Ekonomi Industri. BLM. Jakarta
- Susanto, M. 2003. Kopi Budaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. Jakarta

Lampiran 1. Peta Kota Pagaralam



Lampiran 2. Jumlah Input Dalam Pengolahan Bubuk Kopi Luwak Di Desa Temu Karya Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaralam.

No	Input (Kg/Bln)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp/Bln)
1	120	Rp 3.500	Rp 420.000
2	200	Rp 3.500	Rp 700.000
3	150	Rp 3.500	Rp 525.000
4	100	Rp 3.500	Rp 350.000
5	100	Rp 3.500	Rp 350.000
Jumlah	670		Rp 2.345.000
Rata-rata	134		Rp 469.000

Sumber : Hasil Data Olahan Primer, 2012.

Lampiran 3. Jumlah Output Dalam Pengolahan Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram.

No	Output (kg/bln)	Harga (Rp/kg)	Total (Rp/Bln)
1	15	Rp 600.000	Rp 9.000.000
2	30	Rp 600.000	Rp 18.000.000
3	20	Rp 600.000	Rp 12.000.000
4	13	Rp 600.000	Rp 7.800.000
5	12	Rp 600.000	Rp 7.200.000
Jumlah	90		Rp 54.000.000
Rata-rata	18		Rp 10.800.000

Sumber : Hasil Data Olahan Primer, 2012.

Lampiran 4. Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak dalam 1 kali produksi.

No	Output, Input dan Harga	Jumlah
1	Output (A) Kg/pp	18 kg
2	Input (B) Kg/pp	134
3	Tenaga Kerja (C) / orang	5
4	Faktor Konversi (D)	0.13
5	Koefisien Tenaga Kerja (E)	0.03
6	Harga Produk (F) Rp/Kg	Rp 600.000/kg
7	Upah Tenaga Kerja (G) /(HOK)	Rp 648.000/(HOK)
8	Harga Input (H) Rp/Kg	Rp 3.500/kg
9	Harga Input lain (I) Rp/Kg	Rp 21.872,22/kg
10	Nilai Output (J) Rp/Kg	Rp 78.000/kg
11	Nilai Tambah (K)	Rp 103.372,22/kg
12	Ratio Nilai Tambah (% L)	1,32 %
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp 19.440/kg
14	Bagian Tenaga Kerja (N %)	0,18 %
15	Keuntungan (O) Rp/pp	Rp 83.932,22/pp

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012.

Keterangan :

$$\begin{aligned}
 - \text{ Faktor Konversi (D)} &= \frac{\text{output (A)}}{\text{input (B)}} \\
 &= \frac{18 \text{ kg}}{134} = 0.13
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 - \text{ Koefisien Tenaga Kerja (E)} &= \frac{\text{Tenaga Kerja (C)}}{\text{input (B)}} \\
 &= \frac{5}{134} = 0.03
 \end{aligned}$$

- Harga Input Lain (I)

a. label	= 91 x Rp 200	= Rp 18.200
b. kantung plastik	= 91 x Rp 500	= Rp 45.500
c. pisang	= 9 x Rp 30.000	= Rp 270.000
d. ayam	= 2 x Rp 30.000	= <u>Rp 60.000</u> +
Total		=Rp 393.000

$$\text{Jadi besarnya harga input lain} = \frac{\text{Rp } 393.000}{18} = \text{Rp} 21.872,22/\text{kg}$$

$$\begin{aligned}
 - \text{ Nilai Output (J)} &= D \times F \\
 &= 0,13 \times 600.000 \\
 &= 78.000
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 - \text{ Nilai Tambah (K)} &= H + I + J \\
 &= \text{Rp.} 3.500 + \text{Rp.} 21.872,22 + \text{Rp.} 78.000 \\
 &= \text{Rp.} 103.372,22/\text{Kg}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 - \text{ Ratio Nilai Tambah (L\%)} &= \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}} \times 100 \% \\
 &= \frac{103.372,22}{78.000} \times 100 \% \\
 &= 1,32 \%
 \end{aligned}$$

- Imbalan Tenaga Kerja (M) = $E \times G$
 = $0,03 - 648.000$
 = 19.440

- Bagian Tenaga Kerja (N%) = $\frac{M}{K} \times 100 \%$
 = $\frac{19.440}{103.372,22} \times 100 \%$
 = 0,18 %

- Keuntungan (O) = $K - M$
 = $103.372,22 - 19.440$
 = Rp 83.932,22/pp

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.



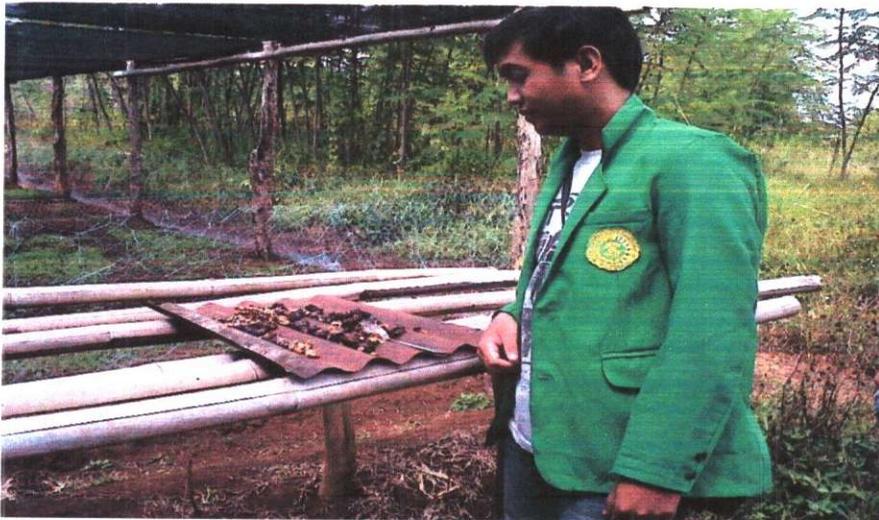
1. Wawancara



2. pemberian makan



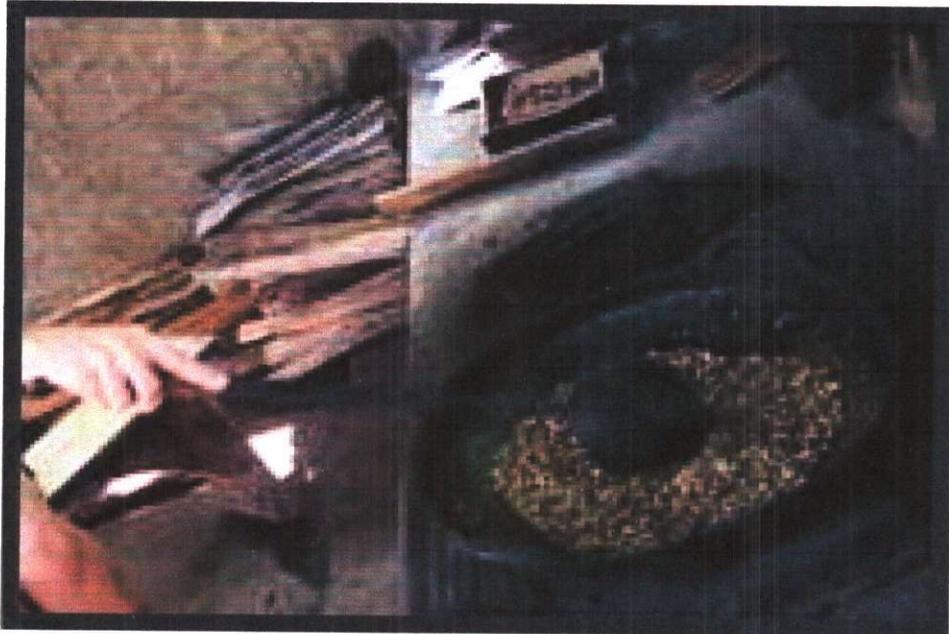
3. Kotoran luwak



4. Proses Penjemuran



5. Binatang Luwak



6. Proses Penggorengan

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ISHAK, SE

Jabatan : LURAH

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Arief Ramadhan

Nim : 412008015

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi
Luwak di Desa Pengaringan Kec. Dempo Tengah Kota Pagar Alam.

Asal : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang

Benar telah melakukan penelitian / pengabdian di bidang pertanian.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

