

**STUDI FAKTOR YANG MELATAR BELAKANGI DAN ANALISIS NILAI
TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI BUBUK KOPI
LUWAK DI DESA TEMU KARYA KELURAHAN PADANG TEMU
KECAMATAN DEMPO TENGAH KOTA PAGARALAM**

**Oleh
DIAN PRATAMA**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2022

**STUDI FAKTOR YANG MELATAR BELAKANGI DAN ANALISIS NILAI
TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI BUBUK KOPI
LUWAK DI DESA TEMU KARYA KELURAHAN PADANG TEMU
KECAMATAN DEMPO TENGAH KOTA PAGARALAM**

**Oleh
DIAN PRATAMA**

SKRIPSI

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

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

PALEMBANG

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dian Pratama
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 16 September 1996
Nim : 412015105
Program Studi : Agribianis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila kemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.
3. Memberikan hak kepada perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan, alih media, mengelola dan menampilkan/mempublikasikannya di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.



Palembang, Maret 2022

Dian Pratama

HALAMAN PENGESAHAN
STUDI FAKTOR YANG MELATAR BELAKANGI DAN
ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI
MENJADI BUBUK KOPI LUWAK DI DESA TEMU KARYA
KELURAHAN PADANG TEMU KECAMATAN DEMPO
TENGAH KOTA PAGARALAM

Oleh
DIAN PRATAMA
412015108

Telah disetujui pada ujian 23 April 2022

Pembimbing Utama,



(Harniatun Iswarini, SP., M.Si)

Pembimbing Pendamping,



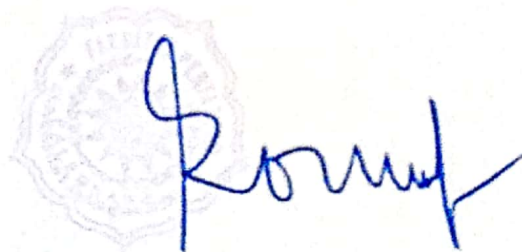
(Rahmat Kurniawan, SP., M.Si)

Palembang, 23 April 2022

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang



(Ir Rosmiah, M.Si)

NBM/NIDN.913811/0003056411

Motto

“Jangan takut jatuh, karena yang tidak pernah memanjatlah yang tidak pernah jatuh.”

Terucap syukur kupersembahkan kepada Allah SWT.

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

Kedua orang tuaku Bapak (Saparin) dan Ibu (Juria) berkat jerih payah, semangat, motivasi dan doa yang selalu mengiringi langkah penulis sampai penyelesaian penulisan skripsi ini.

Kedua pembimbing saya : Ibu Harniatun Iswarini, S.P.,M.Si, dan Bapak Rahmat Kurniawan, S.P.,M.Si, terimakasih atas ilmu arahan serta bimbingannya selama ini.

keluarga besar Mapala GEMA PERSADA^{Lh} yang telah memberikan pengalaman, pelajaran dan perjalanan baik ilmu Organisasi dan pelajaran hidup yang tak terlupakan hingga kapanpun.

Perempuan yang selalu ada di saat suka dan duka sampai sekarang (Dinda Rosalina).

Teman-teman Agribisnis angkatan 2015 yang selalu mendukung.

Almamater hijau yang di banggakan.

RINGKASAN

DIAN PRATAMA. Studi Faktor yang Melatar Belakangi dan Analisis Nilai Tambah dan Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu, (dibimbing oleh **HARNIATUN ISWARINI** dan **RAHMAT KURNIAWAN**)

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui faktor apa yang melatar belakangi dan menganalisis nilai tambah pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagar Alam pada bulan November 2021. Metode penelitian yang digunakan adalah Survei. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah dengan sengaja (*purposive sampling*), dimana penelitian ini terdapat 1 contoh *home industry* yaitu JHON FIKRY sebagai responden yang menjadi sampel. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada responden dengan menggunakan alat bantu berupa daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya serta data-data yang didapat dari lembaga-lembaga terkait yang ada hubungannya dengan penelitian ini. Faktor yang melatar belakangi pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak yakni ketersedianya bahan baku yang melimpah, Harga nilai jual bubuk kopi luwak yang tinggi dan adanya modal. Metode pengolahan data yang digunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, selanjutnya untuk menghitung nilai tambah menggunakan rumus nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap satu kali produksi memiliki nilai tambah dan keuntungan. Untuk nilai tambah buah kopi menjadi bubuk kopi luwak sebesar Rp.185.000/Kg dan keuntungan yang di dapat dalam satu kali proses pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak yakni sebesar Rp. 118.000 Kg sedangkan ratio nilai tambah sebesar 0,79 %.

SUMMARY

DIAN PRATAMA. Study of Background Factors and Analysis of Added Value and Processing of Coffee Fruits into Luwak Coffee Powder in Temu Karya Village, Padang Temu Village, (supervised by **HARNIATUN ISWARINI** and **RAHMAT KURNIAWAN**)

This research was conducted to find out what factors were behind and to analyze the added value of processing coffee cherries into civet coffee powder. This research was conducted in Temu Karya Village, Padang Temu Village, Dempo Tengah District, Pagar Alam City in November 2021. The research method used was survey. The sampling method used is purposive sampling, in which this study contains 1 example of a home industry, namely JHON FIKRY as the sample respondent. The data collection methods used in this study were observation, interviews, and documentation to respondents by using tools in the form of a list of previously prepared questions and data obtained from related institutions that were related to this research. The factors behind the processing of coffee cherries into civet coffee powder are the availability of abundant raw materials, the high selling price of civet coffee powder and the presence of capital. The data processing method used is descriptive analysis with a quantitative approach, then to calculate the added value using the added value formula. The results showed that each time the production has added value and profit. For the added value of coffee cherries into civet coffee powder, Rp. 118.000 Kg while the added value ratio is 0.79%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan ridho-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Penulisan Skripsi ini tepat dengan waktunya dengan judul **“Studi Faktor yang Melatar Belakangi dan Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempoh Tengah Kota Pagaralam”**, Skripsi ini ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu Harniatun Iswarini,SP.,M.Si selaku dosen pembimbing utama dan kepada Bapak Bapak Rahmat Kurniawan,SP.,M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan dan arahan dalam menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini, sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tentu masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat diperlukan dalam perbaikan di masa yang akan datang.

Palembang, Maret 2022

Penulis

RIWAYAT HIDUP

DIAN PRATAMA dilahirkan di Kota Palembang pada tanggal 16 September 1996, merupakan anak ke empat dari Bapak Saparin dan Ibu Juria.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada tahun 2008 di SD Muhammadiyah 029 Jarai Kabupaten Lahat, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2011 di SMP N 1 Jarai Kabupaten Lahat, Sekolah Menengah Kejuruan di SMK N 1 Jarai Kabupaten Lahat. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2015 Program Studi Agribisnis.

Pada Bulan Februari sampai Maret 2021 penulis melaksanakan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 55 di Lorong Macan Putih Kelurahan Bukit Baru Kecamatan Ilir Barat 1 Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan.

Pada Bulan November 2021 penulis melaksanakan penelitian tentang Studi Faktor yang Melatar Belakangi dan Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Kecamatan Dempoh tengah Temu Kota Pagarala

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan dan Kegunaan.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Penelitian Terdahulu Yang Sejenis	8
2.2 Landasan Teori.....	14
2.3 Model Pendekatan	18
2.4 Batasan Penelitian dan Overasional Variabel.....	19
BAB III. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	21
3.1 Tempat dan Waktu	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Metode Penarikan Contoh	21
3.4 Metode Pengumpulan Data	22
3.5 Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil	26
4.2 Pembahasan	34
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kajian terhadap penelitian terdahulu yang sejenis.....	10
Tabel 2. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan	17
Tabel 3. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan	25
Tabel 4. Identitas Responden pengusaha bubuk kopi luwak Desa Temu Karya	27
Tabel 5. Analisis nilai tambah usaha bubuk kopi luwak dalam 1 kali proses .	31
Tabel 6. Input yang di gunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses	33
Tabel 7. Rata-rata nilai tambah dan keuntungan pengolahan bubuk kopiluwak,	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Model Diagramatik Study faktor yang melatar belakangi dan	18
Gambar 2. Diagram Proses Pengolahan Bubuk kopi luwak	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Kota Pagaram	39
Lampiran 2. Identitas Responden pengusaha bubuk kopi luwak Desa.....	40
Lampiran 3. Tabel Menghitung nilai tambah 1 Kali Proses.	43
Lampiran 4. Perhitungan nilai tambah.	41
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	44
Lampiran 6. Surat Keterangan Selsai Penelitian	48

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana, sebagian besar penduduknya tinggal di perdesaan dengan mata pencaharian sebagai petani. Penduduk Indonesia pada umumnya mengkonsumsi hasil pertanian untuk makanan pokok mereka. Pertanian di Indonesia perlu ditingkatkan produksinya semaksimal mungkin untuk menuju swasembada pangan akan tetapi, tantangan untuk mencapai hal tersebut sangat besar karena luas wilayah pertanian yang semakin lama semakin sempit, penyimpangan iklim, pengembangan komoditas lain, teknologi yang belum modern. (Agriculture Sector Review Indonesia, 2003).

Pertanian dalam pengertian yang luas yaitu kegiatan manusia untuk memperoleh hasil yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan atau hewan yang pada mulanya dicapai dengan jalan sengaja menyempurnakan segala kemungkinan yang telah diberikan oleh alam guna mengembangbiakkan tumbuhan dan atau hewan tersebut (Van Aarsten, 1953). Pengertian Pertanian dalam arti sempit yaitu segala aspek biofisik yang berkaitan dengan usaha penyempurnaan budidaya tanaman untuk memperoleh produksi fisik yang maksimum (Sumantri, 1980).

Luas pertanian di Indonesia yang semakin menyempit hal inilah yang menjadi tantangan terbesar saat ini yang harus dihadapi akan tetapi, ada cara yang dapat dilakukan untuk mengantisipasinya yaitu dengan cara melakukan pembangunan sektor pertanian. Pembangunan adalah suatu proses perubahan sosial dengan partisipasi yang luas dalam suatu masyarakat yang dimaksudkan untuk kemajuan sosial dan material (termasuk bertambah besarnya kebebasan, keadilan dan kualitas lainnya yang dihargai) untuk mayoritas rakyat melalui kontrol yang lebih besar yang mereka peroleh terhadap lingkungan mereka (Rogers, 1994). Pembangunan ini bertujuan untuk membantu terlaksanakannya pembangunan daerah baik pertanian maupun non-pertanian. Pembangunan tersebut bertujuan agar dapat menghasilkan hasil produksi berupa hasil pertanian dan non-pertanian karena keduanya harus sama-sama berkembang dan bergandengan.

Salah satu subsektor pertanian yang memiliki basis sumberdaya alam adalah subsektor perkebunan. Subsektor perkebunan merupakan salah satu subsektor yang mengalami pertumbuhan paling konsisten, baik ditinjau dari luas areal maupun produksi. Sebagai salah satu subsektor penting dalam sektor pertanian, subsektor perkebunan secara tradisional mempunyai kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian Indonesia.

Bidang pertanian dan perkebunan saat ini merupakan salah satu bagian yang terus diupayakan untuk pengembangan agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian dan perkebunan yang modern, hal ini yang telah menjadi komitmen nasional. Indonesia sebagai Negara agraris banyak menyadari kebutuhan hidupnya dari hasil bertani dan berkebun, karena itu sektor pertanian dan perkebunan menjadi salah satu sektor yang terus diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Pada umumnya penduduk Indonesia apalagi yang berada di perdesaan mata pencahariannya disektor pertanian dan perkebunan (Yuniarto, 2008).

Komoditas perkebunan merupakan andalan bagi pendapatan nasional dan devisa negara Indonesia, yang dapat dilihat dari nilai ekspor komoditas perkebunan, pada tahun 2014 total ekspor perkebunan mencapai US\$ 28,234 milyar atau setara dengan Rp367.040 triliun (asumsi 1 US\$ = Rp13.000,00). Kontribusi sub sektor perkebunan terhadap perekonomian nasional semakin meningkat dan diharapkan dapat memperkokoh pembangunan perkebunan secara menyeluruh (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015)

Berdasarkan data dari FAO (2013), Indonesia tercatat sebagai produsen kopi terbesar keempat di dunia. Meskipun demikian, ekspor kopi dari Indonesia diperkirakan tidak lebih banyak daripada ekspor kopi Brazil, Vietnam, dan Columbia. Di dunia, Indonesia dikenal dengan specialty coffee melalui berbagai varian kopi dan kopi luwak. Kopi arabika yang dikenal dari Indonesia diantaranya kopi lintong dan kopi toraja. Dengan keunikan cita rasa dan aroma kopi dan di tamba mulai muncul kopi dari sumatra Selatan , Indonesia memiliki peluang besar untuk meningkatkan perdagangan kopinya secara mendunia.

Perkebunan Kopi di Indonesia memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan termasuk sebagai sumber devisa negara dibandingkan hasil komoditi perkebunan lainnya yaitu kopi. Kualitas fisik dan cita rasa kopi dipengaruhi oleh bahan tanam, budidaya, cara panen, pengolahan, dan penyimpanannya (Borem et al.,2013). Proses penanganan saat panen, pengolahan, dan penyangraian merupakan tahapan penentu kualitas produk kopi. Kopi dipanen saat matang ditandai dengan buah telah berwarna merah. (Yusianto, 2016)

Sumatera Selatan dikenal sebagai daerah penghasil kopi. Potensi pengembangan yang baik dari segi pertanian dengan keadaan alam yang baik untuk tanaman kopi maupun dari segi agroindustri kopi karena memiliki pasar yang baik. Kota Pagaralam merupakan sentra usahatani kopi yang ada di Sumatera Selatan. Kota Pagaralam memiliki potensi pasar dan keadaan iklim yang mendukung untuk pengembangan agribisnis kopi. Hal ini didukung dengan sebagian besar usaha tani Kopi yang berada pada area wisata pegunungan yang memiliki tanah yang subur dan juga mudah dijangkau oleh wisatawan atau pembeli. Pengembangan potensi agribisnis kopi di Kota Pagar Alam juga didukung oleh UMKM, Usaha pengolahan Kopi luwak Pagaralam yang telah lama berdiri merupakan bukti potensi tersebut. Usaha Pengolahan Kopi menghasilkan produk olahan berupa Kopi Luwak. (Arif 2012)

Metode proses pengolahan kopi ada dua macam yaitu proses pengolahan basah dan kering. Metode pengolahan basah dilakukan dengan cara merendam biji kopi dalam air, yang bermanfaat untuk memperlunakkan aroma buah yang tajam serta sensasi pahit yang sering terjadi pada minuman kopi robusta (Danarti, 2004). Metode pengolahan basah lebih cepat mengurangi lapisan lendir pada biji kopi sehingga mudah dibersihkan, sekaligus menghilangkan mikroorganisme yang ada pada permukaannya. Saat melakukan pengolahan basah hal terpenting yang perlu diperhatikan adalah waktu yang dibutuhkan selama perendaman harus tepat, lama proses perendaman pada lingkungan tropis berkisar antara 12-36 jam. Proses perendaman juga bisa diamati dari lapisan lendir yang menyelimuti biji. Apabila lapisan sudah hilang, proses fermentasi bisa dikatakan selesai,Proses

penyangraian merupakan tahap akhir yang akan menentukan aroma kopi yang dihasilkan (Widyotomo, 2013)

Kopi luwak (*Civet coffee*) merupakan salah satu produk kopi khas Indonesia yang dihasilkan dari buah kopi yang telah dicerna oleh hewan musang jenis luwak dengan nama latin (*Paradoxurus hermaphroditus*). Buah kopi yang telah dicerna tersebut dikumpulkan dari feses luwak kemudian diproses dengan tahap pencucian dan pengeringan sebelum disangrai dan diolah seperti biji kopi umumnya. Luwak memilih buah kopi yang mempunyai tingkat kematangan yang optimum berdasarkan rasa dan aroma, luwak memakannya dengan mengupas kulit luarnya, lalu menelan biji serta lendirnya (Hadipernata et al., 2011). Proses 2 fermentasi pada pencernaan luwak dibantu oleh mikroba dan enzim yang berada pada pencernaan luwak sehingga terjadi fermentasi biji kopi alami dalam pencernaan luwak (Marcone, 2004). Proses fermentasi yang terjadi pada pencernaan luwak membentuk cita rasa kopi luwak yang khas tidak dimiliki kopi biasa dikarenakan terjadinya perubahan komposisi kimia pada biji kopi yang terfermentasi di pencernaan luwak (Panggabean, 2011).

Kopi luwak umumnya berasal dari biji kopi robusta atau arabika. Kopi biasa dipanen dengan cara dipetik langsung dari pohon kopi sedangkan kopi luwak dipanen dari feses hewan luwak. Setelah itu dicuci, dikeringkan dan siap dikemas. Proses fermentasi terjadi pada pencernaan luwak dan banyak enzim yang berperan disini, sehingga rasa yang didapat dari proses fermentasi alami ini menjadi unik. Selama proses fermentasi di pencernaan luwak terjadi degradasi lapisan lendir pada biji kopi, yang tersisa kulit tanduk. Mikroba dan enzim pada pencernaan luwak masuk melalui pori-pori kulit tanduk dan terjadi fermentasi biji kopi (Mucclle, 2010).

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

- Buah yang dikonsumsi oleh binatang luwak sebaiknya merupakan buah kopi yang sudah matang optimal (berwama merah). Buah kopi biasanya disortir kembali oleh luwak berdasarkan indera penciumannya.

- Proses pengupasan kulit buah oleh system pencemaan luwak hasilnya lebih baik dibandingkan dengan pengupasan kulit buah menggunakan proses pengolahan kering atau pengolahan basah oleh manusia.
- Proses fermentasi pelepasan senyawa linder yang terdapat pada kulit tanduk biji kopi berjalan sempurna oleh system pencemaan luwak.
- Tempering (pendinginan secara bertahap atau perlahan-lahan) dapat membantu proses fermentasi sempurna.
- Proses pengolahan buah kopi yang berlangsung di pencemaan 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).

Kondisi produksi yang tidak rutin dan sumber daya manusia (SDM) yang belum sepenuhnya mendukung dalam memenejemen secara maksimal, maka perlu dikaji nilai resiko rantai pasok dan penerapan *Good Agricultural Practices* (GAP) sebagai salah satu metode yang diperkenalkan dan dapat diterapkan pada usaha kopi Luwak sehingga pelaku usaha kopi Luwak dapat melakukan manajemen yang tepat untuk mendapatkan hasil yang maksimal baik dari produksi kopi Luwak yang mutunya tetap terjaga sebagai produk unggulan daerah, dan pemasukan untuk meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha biji kopi Luwak (Sumarwono, 2020).

Menurut Arie Rahmad (2012), Usaha kopi luwak Temu Karya merupakan usaha pengolahan yang bergerak dibidang kopi dan memiliki ciri khas proses produksinya memanfaatkan hewan luwak. Usaha kopi luwak Temu Karya terletak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah . Adapun produk yang dihasilkan oleh usaha kopi Temu Karya diantaranya adalah kopi bubuk dan biji kopi Luwak. Bahan baku yang digunakan oleh usaha kopi luwak Temu Karya adalah jenis kopi arabika atau robusta yang benar-benar sudah matang dan kulitnya yang sudah berwarna merah. Dalam usaha Kopi Luwak di

Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu membutuhkan semua pihak yang terkait dalam proses produksinya, pengolahan dan pemasaran komoditas kopi luwak, semua hal ini tidak lepas dari para pekerja yang bekerja pada industri usaha Kopi di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu. Untuk upaya meningkatkan produktivitas, mutu dan Perekonomian, kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi luwak di Provinsi Sumatra Selatan dapat bersaing di pasar nasional. Dimana harga jual yang dihasilkan dari usaha kopi luwak ini sangatlah menjanjikan, Pengolahan kopi luwak sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Faktor apa yang melatarbelakangi pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram?
2. Berapa besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram?

1.3 Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui faktor apa yang melatar belakangi pengolahan bubuk kopi luwak Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram
2. Untuk mengetahui besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan bubuk kopi luwak Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram.

Berdasarkan tujuan yang ingin di capai, diharapkan hasil penelitian ini berguna untuk :

1. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi pemerintah khususnya Dinas Pertanian Kota Pagaralam untuk membuat kebijaksanaan dalam kaitanya dengan perbaikan dan pengembangan usaha dalam pemasaran bubuk kopi luwak.
2. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi pihak yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, A . dan Marini, S. 2011 . Kopi si Hitam Menguntungkan. Cahaya Atma
pustaka. Yogyakarta
- Cahyono, B . 2011. Sukses Berkebun Kopi Luwak Nusantara. Pustaka Mina.
Jakarta
- Hemanto, F . 1996. Ilmu Usaha, Nilai tambah dan pengolahan Tani kopi . Penebar
Swadaya. Jakarta
- Kartasapoetra, A. G. 1992. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Bima Aksara
- Kumiawan, A. 2011. Meraup Untung dari Kopi Luwak. Klik Publishing.
Yogyakarta
- Manu Uang, M. 1998. Pengantar Ekonomi Pemasaran Produk pertanian. Liberty.
Jakarta
- Panggabean, E. 2011. Mengeruk Untung dari Bisnis Kopi Luwak. PT. Agro
Media Pustaka. Jakarta
- Arief Ramadhan. 2012. Faktor yang Melatar Belakangi Pengolahan Buah Kopi
Menjadi Bubuk Kopi Luwak. Palembang
- 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
- Sukimo. 1995. Pengantar Ekonomi Industri perkebunan rakyat sejahtra. BLM.
Jakarta
- Susanto, M. 2003. Kopi Budaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya.
Jakarta
- Arikunto, Suharsimi. 2002. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek.
Jakarta: RinekaCipta
- Badan Pusat Statistik Produksi Holtikultura Kota PagarAlam. 2021. Produksi Buah
Kopi di Kota Pagar Alam Berdasarkan Tahun.
- Harimurti, 2012. Manajemen Usaha Kecil. Yogyakarta : BPFE.
- Hayami Y. 1987. *Agriclural Marketing and Processing in Upland Java, a
Perpective From Sunda Vilage*. CGPRT Center: Bogor.
- Jonathan, Sarwono. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif.
Yogyakarta :Graha Ilmu

- Sutaryo. 2004. Pengaruh Karakteristik Inovasi terhadap Adopsi Teknologi Internet oleh UKM. Jurnal ekonomi dan Keuangan. Vol. 2, No.2, Juni 2004.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Persada:Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Standar Mutu Salak SNI Berdasarkan (01-3176-1992). Jakarta :Badan Standar Nasional
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Buah Kopi. CV Nuansa Aulia : Bandung
- Tjiptono, Fandy. 2008. Strategi Pemasaran. Malang: UB Press
- Wahyu Utami, Indah. 2017. Perilaku Konsumen Analisis Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian. CV Pustaka Bengawan : Surakarta.
- Wijayanti, Daru. 2019. Budidaya kopi. Pringsurat Temanggung Jawa Tengah : Desa Pustaka Indonesia.