

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah produk perkebunan yang menjadi komoditas ekspor di Indonesia. Menurut data *International Coffee Organization* (2015), Indonesia merupakan negara keempat eksportir kopi dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Meskipun produksi kopi Indonesia mengalami penurunan, *The Conference Board of Canada* (2017) menyatakan bahwa pertumbuhan produksi kopi Indonesia dibandingkan negara produsen kopi dunia memiliki laju pertumbuhan yang paling cepat yaitu sebesar 2.9 persen.

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa ekspor kopi Indonesia fluktuatif namun memiliki kecenderungan meningkat dengan pertumbuhan rata-ratanya sebesar 4.39 persen per tahun (Outlook Kopi 2020). Menurut data dari Outlook Kopi (2020) pada neraca perdagangan kopi Indonesia, kopi mampu memberikan sumbangan pada devisa negara dengan rata-rata peningkatan per tahunnya sebesar 7.85 persen, sehingga kopi menjadi salah satu komoditas perkebunan yang menjanjikan.

Tabel 1 Perkembangan Volume Ekspor Kopi Indonesia Tahun 2015 – 2019

Tahun	Volume (Ton)	Pertumbuhan (%)
2015	346 493	-20.09
2016	448 591	29.47
2017	534 023	19.04
2018	384 816	-27.94

2019	502 021	30.46
Rata-rata laju pertumbuhan		4.39

Sumber : Outlook Kopi (2020)

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa pada tahun 2015 dengan volume produksi 346.493 ton dengan nilai pertumbuhan berkurang sebesar -20,09%, pada tahun 2016 dengan volume produksi 448.591 ton dengan nilai pertumbuhan bertambah sebesar 29,47%, pada tahun 2017 dengan volume produksi 534.023 ton dengan nilai pertumbuhan bertambah sebesar 19,04%, pada tahun 2018 dengan volume produksi 384.816 ton dengan nilai pertumbuhan berkurang sebesar -27,94% dan pada tahun 2019 dengan volume produksi 502.021 ton dengan nilai pertumbuhan bertambah sebesar 30,46%.

Dalam penelitian yang dilakukan Sudjarmoko (2020), disebutkan bahwa ekspor kopi Indonesia yang cenderung fluktuatif masih didominasi oleh ekspor biji kopi sebesar 99.8 persen dan sisanya dalam bentuk bubuk. Sebagai salah satu negara eksportir kopi dunia, produksi kopi menjadi input utama dalam kegiatan ekspor. Peningkatan permintaan konsumsi kopi dalam bentuk bubuk akan meningkatkan devisa negara disebabkan proses pengolahan kopi membuat nilai tambah kopi lebih besar. Seperti dalam penelitian yang dilakukan Budiasa et.al. (2015) bahwa proses pengolahan pada Kopi Arabika menjadi kopi HS (*Hard Skin*) yaitu biji kopi yang sudah dipisahkan dengan kulitnya, dan kopi bubuk, menunjukkan bahwa kopi bubuk mampu memberikan nilai tambah lebih tinggi dibandingkan dengan kopi HS. Dengan

demikian, keberlangsungan industri pengolahan dapat dilihat dari besar nilai tambah yang dihasilkan.

Indonesia terkenal dengan negara agraris yang mempunyai keunggulan komparatif berupa alam yang berlimpah, salah satu kekayaan alam tersebut adalah tanaman kopi, tanaman kopi hampir tumbuh di seluruh tanah Nusantara. Hal ini sebenarnya tidak terlalu mengherankan mengingat Indonesia memiliki wilayah yang kaya akan bahan baku hayati dan hewani. Provinsi Aceh merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi komoditi pertanian untuk dikembangkan, terutama perkebunan kopi yang tumbuh subur di seluruh wilayah Aceh khususnya di daerah dataran tinggi Gayo Lues sebagai wilayah sentra produksi kopi dan produksi kopinya sudah dikenal oleh dunia Internasional. Potensi dan kekayaan alam tersebut bila dimanfaatkan dengan benar dan sungguh akan menciptakan keuntungan ekonomi yang akan berdampak pada pendapatan daerah, petani, perusahaan dan masyarakat dalam rangka menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan dan mengurangi pengangguran.

Kopi Gayo cukup terkenal di dunia karena memiliki aroma dan kenikmatan yang khas dan jika di *cupping* atau di test rasa. Meski terjadi krisis di Eropa, tak mengurangi permintaan kopi asal dataran tinggi Tanah Gayo di pasar dunia. Peluang yang ada untuk menumbuh kembangkan wawasan agroindustri kopi ini antara lain mencakup berbagai aspek seperti lingkungan strategis, permintaan, sumber daya dan teknologi. Pembangunan agroindustri yang diterapkan adalah pembangunan agroindustri yang berkelanjutan. Agroindustri yang dibangun dan dikembangkan harus memperhatikan aspek-aspek manajemen dan konservasi sumber daya alam

sebagai wujud dari keunggulan komperatif Indonesia. Semua teknologi yang digunakan serta kelembagaan yang terlibat dalam proses pembangunan tersebut perlu diarahkan untuk mendorong keunggulan kompetitif agroindustri kopi Indonesia.

Tabel 2 Luas Area Perkebunan dan Produksi Kopi di Menurut Kecamatan di Kabupaten Gayo Lues Tahun 2018-2019

No	Kecamatan	Luas Area (Ha)		Produksi (Ton)	
		2018	2019	2018	2019
1	Kuta Panjang	84	176	15,1	69,5
2	Blang Jerango	798,5	858,1	156,2	156,2
3	Blangkejeren	853,4	1108,4	177,9	214,7
4	Putri Betung	135	177,38	72	33,8
5	Dabun Gelang	874	948	252,8	248,4
6	Blang Pegayon	425	453	35,2	35,2
7	Pining	543,1	182,62	102,9	90,1
8	Rikit Gaib	31	41	9,6	15,6
9	Pantan Cuaca	1299	1512	699,4	639,4
10	Terangun	5	83	3,5	49,4
11	Tripe Jaya	35	43	20,5	13,2
Gayo Lues		5083	5582,5	1545,1	1565,5

Sumber : Gayo Lues Dalam Angka 2018 - 2019

Berdasarkan dari tabel di atas, produksi kopi di Gayo Lues dari tahun 2018 ke 2019 mengalami peningkatan yaitu dari 1.545,1 ton naik menjadi 1.565,5 ton menunjukkan bahwa eksistensi dari tanaman kopi khususnya produksi kopi di Gayo Lues sangat potensial dan berkembang dari tahun ke tahun walaupun hanya terjadi peningkatan produksi dalam kurun waktu 1 tahun hanya sebesar 20,4 ton saja. Sentra luasan penanaman kopi terbesar terdapat di Kecamatan Pantan Cuaca disusul oleh Kecamatan Blangkejeren. Namun dari sisi petani belum mengetahui dengan detail nilai ekonomis yang tinggi dari komoditas kopi, sehingga petani yang bekerja di sentra penanaman kopi khususnya petani hanya fokus pada penanaman di sektor produksi pada tanaman kopi.

Potensi nilai tambah merupakan suatu strategi pembangunan yang tepat, untuk menjawab tantangan dalam rangka mewujudkan dan mengembangkan budidaya kopi dalam rangka menciptakan produk yang bernilai ekonomis tinggi. Dalam rangka menciptakan produk yang bernilai ekonomis maka keseimbangan antara industri dan pertanian baik dari segi pendapatan usahatani, nilai tambah maupun lembaga-lembaga yang terlibat dalam pemasaran produk dalam rangka mensukseskan otonomi daerah sangat dibutuhkan. Pemerintah Daerah harus bisa mengembangkan potensi alam yang ada di daerahnya, khususnya bidang pertanian dan perkebunan

Tanaman kopi bisa menjadi andalan utama mengingat tanaman ini bisa tumbuh dengan subur di tanah Aceh, dan selama ini kopi terus dikonsumsi dan sudah tidak dapat dipisahkan dari masyarakat Aceh, ini dapat dilihat pada hampir seluruh pelosok di Aceh memiliki keude kopi (warung kopi). Aspek perdagangan kopi dapat ditinjau dari segi jenis komoditi, pelaku, penawaran dan permintaannya. Secara umum jenis produk perdagangan kopi adalah : (a) *gabah* kopi/labui; (b) biji kopi ; dan (c) bubuk kopi.

Proses pengolahan kopi menjadi kopi bubuk dilakukan melalui aktivitas-aktivitas yang menjadikan produk memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Perbedaan pengolahan dan bahan yang dimanfaatkan akan menghasilkan perbedaan pada nilai tambah, sehingga dengan mengetahui besar nilai tambah yang diperoleh dari kedua olahan tersebut perusahaan akan mengetahui olahan mana yang akan memberikan sumbangan pendapatan terbaik. Selain itu, karena produksi kopi mengalami penurunan maka pemanfaatan produk sampingan dari kopi dilakukan untuk menjaga dan sekaligus meningkatkan pendapatan perusahaan.

Usaha dalam upaya meningkatkan kehidupan yang layak khususnya bagi para pelaku industri terutama petani kopi, para pekerja, hingga pemilik usaha kopi maupun perusahaan harus didukung penuh oleh pemerintah setempat terutama dalam membenahan kegiatan tataniaga/saluran pemasaran dari komoditi kopi, karena pada dasarnya besar pendapatan para petani ditentukan oleh pembentukan harga jual dipasar. Masalah yang umum sering terjadi adalah ketidakstabilan harga pasar dimana harga yang bersaing ditentukan oleh mutu dan kualitas kopi itu sendiri, untuk itu harga yang yang stabil dibutuhkan untuk meningkatkan minat dari petani kopi, karena kopi merupakan komoditi unggulan di terkhususnya di Kabupaten Gayo Lues.

Penelitian ini dilakukan untuk melihat kegiatan pengolahan kopi para petani kopi Gayo sebagai kegiatan industrialisasi pengolahan kopi. Penelitian ini akan melihat besar nilai tambah pada pengolahan kopi khususnya untuk *Green Bean Premium*, dan Gabah Kopi Arabika selanjutnya juga akan dianalisis masing-masing besar pendapatan petani kopi yang mengusahakan *Green Bean Premium* dan Gabah Kopi Arabika, sehingga dipandang sangat perlu untuk meneliti tentang “Analisis Nilai Tambah Olahan Kopi Di Kabupaten Gayo Lues”.

1.2 Identifikasi Masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah ketidaktahuan petani akan nilai ekonomis tinggi dari komoditi kopi yang memiliki nilai tambah dari proses pengolahan industri yang diduga dipengaruhi oleh berbagai faktor yang mempengaruhinya yaitu nilai tambah dari olahan komoditi kopi ini.

1.3 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa besar nilai tambah *Green Bean Preium* di Kabupaten Gayo Lues ?
2. Berapa besar nilai tambah Gabah Kopi Arabika di Kabupaten Gayo Lues ?
3. Berapa besar pendapatan petani kopi *Green Bean Preium* di Kabupaten Gayo Lues ?
4. Berapa besar pendapatan petani kopi Gabah Kopi Arabika di Kabupaten Gayo Lues ?

1.4 Batasan Masalah

Secara substantif kegiatan ini pada intinya merupakan kegiatan penelitian untuk mengetahui nilai besarnya nilai tambah hasil olahan dari kopi dan pendapatan petani kopi di Kabupaten Gayo Lues.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis dan mengetahui nilai tambah *Green Bean Preium* dan pendapatan petani di Kabupaten Gayo Lues.
2. Untuk menganalisis dan mengetahui nilai tambah Gabah Kopi Arabika dan pendapatan petani di Kabupaten Gayo Lues.
3. Untuk menganalisis dan mengetahui pendapatan petani kopi *Green Bean Preium* di Kabupaten Gayo Lues.

4. Untuk menganalisis dan mengetahui pendapatan petani kopi Gabah Kopi Arabika di Kabupaten Gayo Lues.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi gambaran tentang tanaman kopi di Kabupaten Gayo Lues khususnya, tentang nilai tambah kopi dan pendapatan petani kopi di Gayo Lues. Selain itu penelitian ini tentunya juga berguna dari segi akademis dan juga segi praktis yaitu sebagai berikut :

- a. Bagi Petani

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan petani khususnya petani kopi yang ada di Kabupaten Gayo Lues akan nilai tambah dari olahan kopi, dan besarnya pendapatan petani kopi.

- b. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi atau bahan masukan tambahan bagi pemerintah Kabupaten Gayo Lues terkait masalah nilai tambah yang sangat bernilai ekonomis tinggi akan olahan dari Kopi dan pendapatan petani kopi yang merupakan komoditas yang ditanam di daerah Kabupaten Gayo Lues diharapkan mampu meningkatkan eksistensi dari keberadaan Kopi.

- c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian selanjutnya khususnya yang berkaitan dengan analisis nilai tambah dari olahan kopi dan pendapatan petani kopi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Kopi

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab (Rahardjo, Pudji, 2012).

Kopi merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Tanaman yang berbentuk pohon termasuk dalam famili Rubiceae dan genus Coffea. Tanaman ini tumbuhnya tegak, bercabang, dan bila dibiarkan tumbuh dapat mencapai tinggi 12 m. Daunnya bulat telur dengan ujung agak meruncing. Daun tumbuh berhadapan pada batang, cabang, dan rantingrangingnya (Najiyati dan Danarti, 2012).

Kopi sudah menjadi minuman yang digemari oleh setiap kalangan, tidak hanya untuk kalangan orang yang berusia tua saja melainkan kalangan yang berusia muda juga sudah mulai menggemari produk ini. Banyak restoran dan kafe yang menjual minuman ini karena produk ini dapat menjadi ladang usaha yang menguntungkan bila dilakukan pengolahan yang benar. Tanaman kopi ditanam pertama kali di Indonesia pada tahun 1700-an, tepatnya pada zaman penjajahan Belanda. Kopi merupakan tanaman perdu yang memiliki batang kokoh dan kuat dengan tinggi tanaman dapat mencapai 8-12 meter. Ada empat jenis kopi yang

dikenal, yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika, dan kopi ekselsa. Jenis kopi yang dikenal di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis untuk diperdagangkan adalah kopi arabika dan kopi robusta (Rahardjo 2017).

2.2 Tanaman Kopi

2.2.1 Klasifikasi Kopi

Klasifikasi kopi berdasarkan tingkatan taksonomi, (USDA) adalah sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionta
Superdivision	: Spermatophyta
Division	: Magnoliophyta
Class	: Magnoliopsida
Subclass	: Asteridae
Order	: Rubiales
Family	: Rubiaceae
Genus	: <i>Coffea</i> L.
Species	: <i>Coffea canephora</i>

Kopi di Indonesia saat ini umumnya dapat tumbuh baik pada ketinggian tempat di atas 700 meter dari permukaan laut (Prastowo *et al.* 2010). Ketinggian tempat untuk menanam kopi akan mempengaruhi kualitas cita rasa dari kopi. Curah hujan yang sesuai untuk kopi adalah 1500 – 2500 mm per tahun, dengan rata-rata bulan kering 1-3 bulan dan suhu rata-rata 15-25 derajat celcius dengan lahan kelas S1 atau S2. Jenis kopi robusta mampu beradaptasi dengan baik pada iklim yang hangat

serta dapat tumbuh pada ketinggian 100-800 meter di atas permukaan laut. Kopi robusta memiliki rasa yang lebih pahit dengan kandungan kafein yang lebih tinggi daripada jenis kopi arabika. Jenis kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang dapat tumbuh baik pada temperatur 18-22°C dengan temperatur maksimal tidak melebihi 30°C. Di Indonesia, kopi arabika dapat tumbuh baik dengan ketinggian 1000-2100 mdpl. Kopi arabika memiliki kualitas cita rasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan robusta sehingga harganya lebih mahal (Rahardjo 2017).

Buah kopi umumnya dipanen dengan cara dipetik langsung saat berusia 2.5-3 tahun. Kematangan buah dilihat dari perubahan warna kulit buah. Warna hijau tua menandakan buah masih muda, warna kuning menandakan buah setengah masak, dan warna merah menandakan buah kopi sudah masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu 8–11 bulan sejak dari kuncup sampai matang, sedangkan kopi arabika 6 sampai 8 bulan. Pengolahan biji kopi dapat dilakukan dengan cara basah, semi basah dan cara kering. Pengolahan semi basah lebih direkomendasikan karena air yang dibutuhkan dalam pengolahan kopi lebih sedikit (Prastowo *et al.* 2010). Biji kopi yang sudah dikeringkan dan dikupas, selanjutnya akan disangrai hingga berwarna kecoklatan lalu digiling hingga menjadi bubuk kopi. Perbedaan harga dari buah ceri dan bubuk kopi terlampau jauh sehingga banyak petani yang mulai mengusahakannya.

2.2.2 Morfologi Tanaman Kopi

Morfologi tanaman kopi secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi beberapa bagian yaitu akar, batang, daun, bunga, buah dan biji.

1. Akar

Tanaman kopi memiliki sistem perakaran tunggang yang tidak rebah, perakaran tanaman kopi relatif dangkal. Lebih dari 90% dari berat akar terdapat lapisan tanah 0-30 cm (Najiyati dan Danarti, 2012).

2. Batang

Batang tanaman kopi merupakan tumbuhan berkayu, tumbuh tegak ke atas dan berwarna putih keabu-abuan. Pada batang terdiri dari 2 macam tunas yaitu tunas seri (tunas reproduksi) yang tumbuh searah dengan tempat asalnya dan tunas legitim yang hanya dapat tumbuh sekali dengan arah tumbuh membentuk sudut nyata dengan tempat asalnya (Arief, 2011).

3. Daun

Daun berbentuk menjorong, berwarna hijau dan pangkal ujung meruncing. Bagian tepi daun bersipah, karena ujung tangkai tumpul. Pertulangan duan menyirip, dan memiliki satu pertulangan terbentang dari pangkal ujung hingga terusan dari tangkai daun. Selain itu, daun juga berombak dan tampak mengkilap tergantung dengan spesiesnya.

4. Bunga

Bunga pada tanaman kopi memiliki ukuran relatif kecil, mahkota berwarna putih dan berbau harum semerbak. Kelopak bunga berwarna hijau. Bunga dewasa,

kelopak dan mahkota akan membuka dan segera mengadakan penyerbukan sehingga akan terbentuk buah. Pada bunga dewasa akan terjadi penyerbukan dengan membukanya kelopak dan mahkota yang akan berkembang menjadi buah. Penyerbukan yang terjadi pada tanaman kopi robusta merupakan jenis penyerbukan silang (Sudarka, 2009), yaitu proses jatuhnya serbuk sari yang berasal dari bunga pada tumbuhan lain yang sejenis pada kepala putik. Hal tersebut terjadi karena kedudukan tangkai putik pada kopi robusta menjulang tinggi benang sari, sehingga kemungkinan benang sari dapat jatuh di tangkai putik sendiri sangat kecil (Sudarka, 2009).

5. Buah dan Biji

Buah kopi juga memiliki karakteristik yang membedakan dengan biji kopi lainnya. Secara umum, karakteristik yang menonjol yaitu bijinya yang agak bulat, lengkungan bijinya yang lebih tebal dibandingkan kopi arabika dan garis tengah dari atas ke bawah hampir rata (Panggabean, 2011). Daging buah terdiri atas 3 bagian yaitu lapisan kulit luar (*eksokarp*), lapisan daging (*mesokarp*), dan lapisan kulit tanduk (*endokarp*) yang tipis dan keras. Buah kopi menghasilkan dua butir biji tetapi ada juga yang tidak menghasilkan biji atau hanya menghasilkan satu butir biji. Biji kopi terdiri atas kulit biji dan lembaga. Secara morfologi, biji kopi berbentuk bulat telur, berstektur keras dan berwarna kotor (Najiyati dan Danarti, 2012).

2.3 Pengolahan Kopi

Kopi merupakan komoditi ekspor yang memegang peranan penting dalam

perdagangan dunia, beberapa penelitian membuktikan bahwa kopi merupakan komoditi yang memiliki banyak manfaat seperti mencegah kanker dan diabetes (Amicis *et al.* 1993; Arnaud 1993). Manfaat dari konsumsi kopi inilah yang menyebabkan komoditi ini banyak dikonsumsi di berbagai negara. Penelitian oleh Godart (1989) menyebutkan bahwa Amerika Serikat adalah salah satu negara pengimpor kopi terbesar di dunia yang mengimpor biji kopi dari berbagai negara produsen kopi termasuk Indonesia.

Para peneliti sudah membuat daftar dari 350 organisme yang merusak kopi dan hampir 1000 jenis serangga yang dapat menyebabkan kesulitan dalam perawatan tanaman kopi. Ada dua hal yang mengganggu para petani kopi yaitu *coffee rust* (karat kopi) yang secara teknis terkenal sebagai *Hemileia vastatrix* adalah suatu fungus yang merusakkan daun dari pohon kopi. Yang kedua adalah *coffee borer* yang secara teknis disebut *Stephanoderes coffea* yang lebih dikenal dengan *broca* (kumbang) yang masuk dalam biji kopi beras arabika dan memakan biji tersebut sehingga tidak dapat diolah lagi (Spillane, 1990).

Rahardjo (2013) menyatakan bahwa kopi dipanen jika biji kopi beras arabika sudah berwarna merah yang disebut dengan *gelondongan* atau *cerri*. Kemudian biji kopi beras arabika dimasukkan ke mesin *pulper* atau pengupas untuk memisahkan biji kopi beras arabika dengan kulit buah dan kulit arinya. Pada umumnya, *pulper* yang digunakan adalah *vis pulper* yang tidak mengikut sertakan proses pencucian sehingga masih perlu dilakukan proses fermentasi untuk menghilangkan lendir. Fermentasi dilakukan 1 malam dan dilakukan pencucian. Kemudian biji kopi beras arabika dijemur di bawah sinar matahari langsung selama 8 jam. Biji kopi beras

arabika yang sudah dijemur ini disebut *gabah*.

Gabah akan dipisahkan dari kulit tanduk dan kulit arinya dengan menggunakan *huller*. *Gabah* yang sudah dipisahkan dari kulit tanduk dan kulit arinya ini disebut labu dan labu akan dijemur sampai memiliki kadar air 18%. Labu yang sudah memiliki kadar air 18% disebut asalan atau kopi *ready*. Kopi *ready* ini merupakan biji kopi beras arabika yang sudah kering serta daging buahnya sudah lepas dari kulit tanduk dan kulit arinya.

Mutu kopi menurut FAO (2013) umumnya juga dipengaruhi oleh keadaan khusus dari masing-masing daerah: ketinggian dan iklim suatu daerah, keadaan tanah, pemeliharaan tanamannya, pemetikan buah dan pengolahannya. Ini semua dapat membuat kopi yang dihasilkan daerah-daerah dan negara-negara tertentu memiliki keistimewaan-keistimewaan tertentu. Siswopuranto (1993) menyebutkan bahwa ketentuan mengenai mutu biji pada saat ini umumnya didasarkan pada penilaian mengenai kandungan cacat-cacat biji kopi beras arabika pada partai biji kopi beras arabika yang diambil melalui contoh atau sampel yang mewakili suatu partai biji kopi beras arabika. Penetapan tipe atau jenis mutu didasarkan atas ketetapan nilai cacat (*defect*). Dua sistem dikenal dan diberlakukan oleh pasar- pasar kopi, yaitu: jenis mutu New York dan jenis mutu Brazil. Keduanya didasarkan atas nilai cacat dan jumlah nilai cacat yang dipergunakan untuk menentukan jenis mutu, yang menggambarkan jumlah perbandingan kandungan biji cacat terhadap biji-biji sehat tanpa cacat. Mutu kopi yang baik sangatlah penting agar sesuai dengan standard yang diharapkan di pasar kopi dalam negeri maupun pasar Internasional. Selain itu, mutu sangat penting guna menjamin hasil kopi dapat terjual dengan harga

yang baik.

Rahardjo (2013) menyatakan bahwa standar mutu diperlukan sebagai tolak ukur dalam pengawasan mutu dan merupakan perangkat pemasaran dalam menghadapi klaim dari konsumen dan dalam memberikan umpan balik ke bagian pabrik dan bagian kebun. Standar ini harus dipenuhi agar kopi yang telah diolah oleh pabrik dapat diterima oleh konsumen dan sebagai tolak ukur apakah sudah memenuhi kriteria yang telah ditentukan atau belum. Jenis mutu biji kopi beras arabika ini menjadi tolak ukur dalam penentuan harga kopi, semakin sedikit jumlah biji kopi beras arabika yang cacat maka harganya pun semakin tinggi dan sebaliknya semakin banyak cacat kopi maka harganya semakin rendah. Standar mutu biji kopi yang beredar atau diperdagangkan di pasar dalam negeri mengikuti Standar Nasional Indonesia (SNI 01-02970-2008) sedangkan standar biji kopi yang akan diekspor mengikuti SOP dari berbagai negara tujuan tersebut.

Dalam *Road Map* kopi oleh departemen perindustrian (2009) disebutkan adanya beberapa jenis diversifikasi produk kopi yakni meliputi kopi bubuk, kopi instan, kopi biji matang (*roasted coffee*), kopi tiruan, kopi rendah kafein (*decaffeinated coffee*), kopi *mix*, kopi celup, ekstrak kopi, minuman kopi dalam botol dan produk turunan lainnya. Pengelompokan Industri Pengolahan Kopi terbagi menjadi : Industri *Roasted Coffee*, Industri kopi bubuk, Industri kopi instan, Industri kopi dekafein, Industri minuman kopi, Industri kopi *Mix*.

Mossatto *et al.* (2011) menyebutkan bahwa kopi adalah salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia dan merupakan komoditas yang diperdagangkan terbesar kedua setelah minyak bumi. Artikel ini memberikan

gambaran bahwa proses pengolahan kopi seperti Pemanggang biji kopi (*roasting*) sangat penting untuk menghasilkan sifat organoleptik spesifik (rasa, aroma, dan warna) dengan kualitas yang baik.

2.4 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan indikator penting yang dapat mengukur kekuatan ekonomi dari suatu kegiatan usaha. Analisis nilai tambah adalah proses penambahan nilai dari suatu input melalui berbagai proses seperti pengangkutan, pengolahan, dan penyimpanan sehingga menghasilkan output yang bernilai lebih tinggi daripada inputnya (Hayami *et al.* 1987). Terdapat beberapa penelitian yang dilakukan untuk menghitung nilai tambah seperti analisis input-output, analisis *Economic Value Added*, dan metode Hayami. (Aji *et al.* 2018). Metode Hayami digunakan untuk mengetahui nilai tambah suatu produk dan juga mengetahui besarnya nilai output, produktivitas produksi, dan juga besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti modal, sumbangan input lain, keuntungan perusahaan, dan tenaga kerja (Hayami *et al.* 1987)

Menurut Hayami *et al.* (1987), nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Sumber-sumber dari nilai tambah tersebut adalah pemanfaatan faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia, dan manajemen. Nilai tambah dapat dicapai dengan meretrukrisasi produktivitas dari harga, namun yang harus diperhatikan adalah sistem insentif yang diterapkan oleh produsen pada implementasi dari nilai tambah tersebut sehingga dapat dirasakan

keuntungan yang signifikan. Perubahan pada nilai tambah dapat dilakukan dengan cara merubah dimensi waktu, lokasi, produk, service, proses, metode, informasi dan insentif yang diberikan.

Pengertian nilai tambah (*vallue added*) itu sendiri adalah pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditi karena komoditi tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Menurut Barton *et al.* (2002), nilai tambah dapat dilihat dari sisi output dikurangi beberapa bagian dari input dalam bentuk bahan baku, bahan setengah jadi maupun barang jadi yang masuk kedalam proses produksi ditambah semua persediaan dan pembelian jasa dari perusahaan lain.

Ravianto *et al.* (1988), menyatakan dalam menghitung nilai tambah diperlukan konsep sebagai berikut :

1. Perputaran penjualan tidak dapat dicampur-adukkan dengan lain-lain. Pendapatan bukan hasil proses yang dihasilkan perusahaan. Untuk itu pendapatan tersebut tidak boleh dimasukkan sebagai penjualan atau penerimaan usaha yang akan dicari nilai tambahnya.
2. Sumbangan input lain adalah bahan yang berkaitan dengan usaha tersebut setelah dikurangi dari penjualan atau penerimaan. Mulai dari bahan baku, bahan bakar dan lain-lain yang habis sekali pakai harus diperhitungkan baik yang emplisit atau eksplisit.
3. Balas jasa faktor produksi merupakan Jasa untuk memproduksi suatu produk. Biaya transportasi untuk mengangkut bahan baku atau produk akhir harus diperhitungkan. Biaya yang diperhitungkan adalah biaya yang bukan untuk

keperluan pribadi.

4. Depresiasi merupakan biaya penyusutan yang dikeluarkan untuk bangunan atau alat-alat yang ada, sedangkan biaya sewa akan dikenakan pada alat-alat atau bangunan yang disewa.

2.5 Biaya Produksi

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Biaya usahatani berdasarkan sifatnya dapat digolongkan berdasarkan: Biaya tetap dan biaya variabel (Soekartawi, 2008).

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk tertentu dalam waktu tertentu. Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya adalah nilai dari semua pengorbanan ekonomi yang diperlukan, yang tidak dapat dihindarkan, dapat diperkirakan, dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk (Cyrilla dan Ismail, 1998).

Pendapat lain mengatakan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya merupakan beban pembayaran untuk melakukan pelayanan seperti bahan, upah asuransi, bahan keperluan, transportasi, depresiasi, pajak, pengadaan dan promosi penjualan (Siagian, 1999).

Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besarnya produksi. Adapun contohnya adalah pajak, penyusutan alat-alat produksi, bunga

pinjaman, sewatanah dan lain sebagainya. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan besarnya produksi. Contoh: biaya variabel adalah bibit, pupuk, tenaga kerja dan sebagainya (D. Otong dkk,2015).

2.6 Penerimaan

Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan saran produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut. Produksi berkaitan dengan penerimaan dan biaya produksi, penerimaan tersebut diterima petani karena masih harus dikurangi dengan biaya produksi yaitu keseluruhan biaya yang dipakai dalam proses produksi tersebut (Suratiyah, 2015).

Menurut Boediono (2002) yang dimaksud dengan penerimaan adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Dimana :

TR = Penerimaan Total

P = Harga Jual

Q = Jumlah Output

Jadi untuk mengetahui jumlah penerimaan total produksi maka harga jual dikalikan dengan jumlah output yang dihasilkan maka akan keluar total penerimaan barang tersebut.

2.7 Pendapatan

Pendapatan adalah total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu, perusahaan yang menginginkan laba maksimum akan mengambil keputusan secara marjinal, dimana perusahaan dapat menyesuaikan variabel-variabel yang bisa dikontrol untuk memungkinkan memperoleh laba yang maksimum (Grati, 2013).

Pendapatan dibagi menjadi pendapatan kotor (penerimaan) dan pendapatan bersih (keuntungan). Pendapatan kotor merupakan ukuran produktivitas sumber daya yang diproduksi usahatani, sedangkan pendapatan bersih merupakan pendapatan kotor yang dikurangi total biaya usaha yang dikeluarkan (Soekartawi, 2001). Keuntungan (laba) atau rugi suatu usaha akan diketahui setelah penerimaan hasil penjualan produk dikurangi dengan harga produk, biaya pemasaran dan biaya umum.

Pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Untuk menghitung pendapatan usaha diperlukan dua keterangan pokok yaitu keadaan pengeluaran selama usaha dijalankan dalam waktu yang ditetapkan dan keseluruhan penerimaan. Pendapatan merupakan sumber penghasilan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sangat penting artinya bagi kelangsungan hidup dan penghidupan seseorang secara langsung maupun tidak langsung. Pendapatan sangat berpengaruh bagi kelangsungan usaha, semakin besar pendapatan yang

diperoleh maka semakin besar kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan (Humaerah dkk, 2014).

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan petani dalam proses produksi, dihitung dalam rupiah per satuan luas tanam (Ha). Sedangkan pendapatan dapat dihitung dengan mengurangi nilai output total (penerimaan) dengan nilai input (biaya). Singkatnya adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya (Soekartawi, 2010).

Pendapatan usahatani dapat dibagi menjadi dua yaitu : (1) Pendapatan kotor, yaitu pendapatan yang diperoleh petani dalam usahatani selama satu tahun yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi yang di nilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat pada saat pemungutan hasil, (2) Pendapatan bersih, yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi. Biaya produksi meliputi biaya rill tenaga kerja dan biaya rill saran produksi (Gustiyana, 2004).

Menafsir pendapatan kotor, semua komponen produk yang tidak dijual harus dinilai berdasarkan harga pasar, perhitungan pendapatan kotor harus juga mencakup semua perubahan nilai tambah di lapangan antara permulaan dan akhir tahun pembukaan. Perubahan semacam ini sangat penting terutama untuk tanaman tahunan (Soekartawi, dkk, 1986). Untuk menghitung jumlah pendapatan maka digunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, dkk 2003) :

$$\pi = \mathbf{TR - TC}$$

Dimana :

π = Total Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Jadi untuk menerima hasil pendapatan maka total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan maka akan muncul hasil total pendapatan.

2.8 Penelitian Terdahulu

Dalam upaya penerapan penelitian ini ke industry, diperlukan kajian tentang nilai tambah kopi arabika. Salah satu metode yang paling sering digunakan untuk menghitung nilai tambah suatu usaha pengolahan hasil pertanian (agroindustri) adalah dengan menggunakan metode Hayami (Sandaya *et al.* 1998; Wahyu 2011; Dewi *et al.* 2013). Dalam penelitiannya, Talbot (2002) menyebutkan bahwa nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yaitu kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Faktor pasar meliputi harga jual output, upah tenaga kerja dan harga bahan baku. Penentuan kapasitas produksi harus dikaitkan dengan ketersediaan bahan baku dari segi kualitas, kuantitas dan kontinuitas. Hasil penelitian ini menyimpulkan adanya manfaat yang diperoleh dari transformasi komoditi pertanian menjadi produk tertentu antara lain menciptakan nilai tambah pruduk yang mengalami perubahan bentuk (*Form Utility*) memungkinkan penyimpanan lebih lama (*Time Utility*), dapat memberikan kemudahan dalam pengangkutan dan dapat mempertahankan nilai nutrisi yang terkandung dalam komoditas tersebut.

Dewi *et al.* (2015) melakukan penelitian nilai tambah pengolahan kopi di Kabupaten Bangli. Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah biaya bahan baku, tenaga kerja, input lain beserta jumlahnya, harga jual dan jumlah produksi kopi HS dan kopi bubuk, biaya investasi serta suku bunga yang digunakan pihak koperasi. Data kualitatif yang digunakan adalah proses pengolahan kopi arabika dari gelondong merah menjadi kopi HS dan kopi bubuk, struktur kepengurusan, serta sejarah perkembangan koperasi.

Hapsari (2008) melakukan penelitian terhadap nilai tambah dan strategi pengembangan usaha pengolahan salak di Manonjaya. Hasil dari penelitian ini membuktikan bahwa pengolahan salak di daerah penelitian mampu meningkatkan nilai tambah salak tersebut. Perhitungan nilai tambah dianalisis menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi dodol, manisan dan kripik salak menciptakan nilai tambah masing-masing sebesar Rp 6 234.65 per Kg, Rp 10 443.23 per Kg dan Rp 2 297.33 per Kg.

Penelitian yang dilakukan oleh pihak PT Perkebunan Nusantara XII (2006) membuktikan bahwa Kopi *specialty* memiliki karakter mutu/cita rasa khas kopi arabika yang memperoleh penghargaan lebih tinggi di atas rata-rata kopi arabika pada umumnya. Pemisahan biji sesuai pengaturan kelas *specialty* berdampak positif terhadap apresiasi pembeli berupa premium harga yang cukup tinggi.

Penelitian dilakukan oleh (Subekti, 2004), tentang “Analisis Nilai Tambah Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Jeruk Pamelon Menjadi Produk Manisan di Desa Sukomoro Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan”, menjelaskan bahwa nilai

tambah yang terdapat pada kulit jeruk pamelos setelah dilakukan proses pengolahan manisan adalah Rp, 8.500 dalam setiap kilogram dengan rasio 42,5%, sampai hasil olahan mampu melebihi harga buah jeruk sendiri yaitu sekitar Rp. 20.000 per kilogram. Tingkat keuntungan Rp. 7.500 per kilogram di dapat dari pengolahan manisan kulit jeruk ini. Pemanfaatan produk yang sebenarnya sudah terbuang sebagai meminimalisir pembengkakan biaya bahan baku dari proses produksi suatu produksi.

Penelitian dilakukan oleh (Nur, 2013), tentang “Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan”, menjelaskan bahwa proses pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian masih tergolong sederhana, nilai tambah (*value added*), yang dihasilkan dari pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian masih rendah, kendala-kendala yang terdapat dalam usaha pengolahan susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian yaitu proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana, keterbatasan modal dan pemasaran yang masih terbatas, dan upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi berbagai kendala tersebut yaitu harus adanya fasilitas kredit permodalan untuk menunjang perkembangan usaha mereka.

2.9 Kerangka Pemikiran

Perdagangan internasional akan terus menghadapi tantangan besar, salah satunya terbukanya pasar untuk kalangan negara ASEAN. Untuk menghadapi permasalahan ini, Indonesia harus mampu merancang strategi produk yang nantinya dapat mempertahankan atau bahkan memperkuat posisi Indonesia sebagai pengeksport

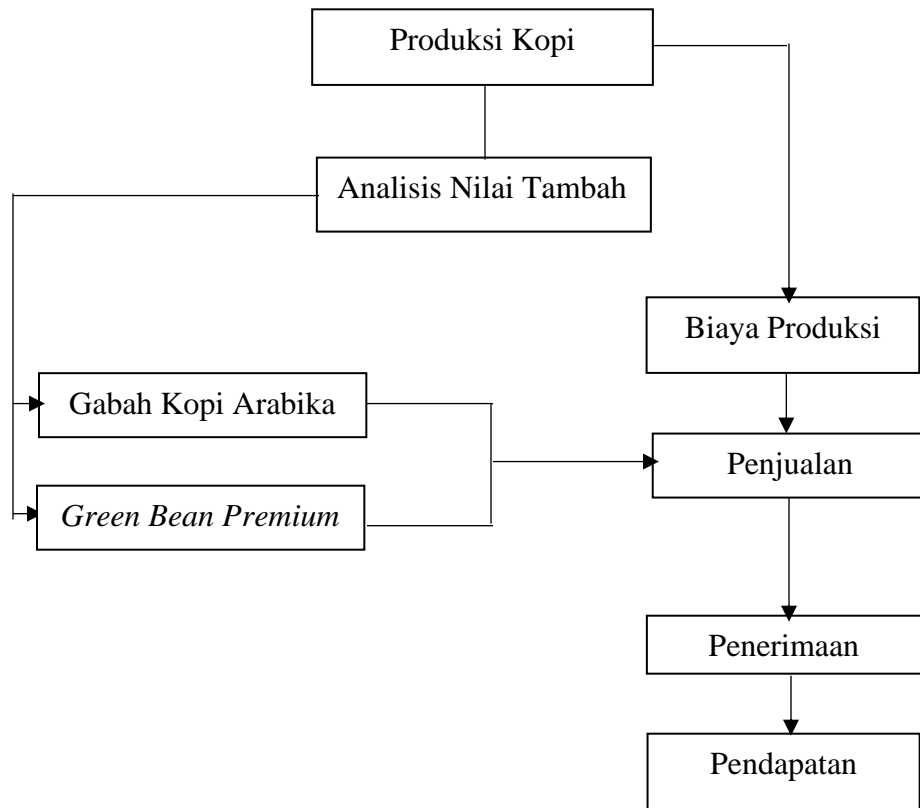
kopi dunia. Indonesia memiliki beberapa jenis kopi *specialty* diantaranya kopi toraja, kopi lintong, kopi Gayo dan Kintamani. Namun sampai saat ini, ekspor komoditi kopi oleh Indonesia sebahagian besar hanya dalam bentuk *green bean*.

Kopi Gayo merupakan salah satu jenis kopi arabika yang paling diminati di pasar internasional. Peluang ini tentunya dapat menjadi landasan utama untuk proses pengembangan produk kopi Gayo menjadi berbagai produk olahan seperti bubuk kopi, kopi instan atau kopi siap minum. Namun sampai saat ini daya saing dan nilai tambah kopi Gayo masih tertinggal dibandingkan dengan negara produsen utama kopi dunia lainnya yakni masih terbatas pada *green bean* (biji mentah). Meningkatkan nilai tambah merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya saing kopi Gayo. Peningkatan nilai tambah kopi Gayo dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas dengan perbaikan proses pengolahan (*proccesing*) produk kopi Gayo itu sendiri.

Jenis produk kopi Gayo terbagi menjadi tiga yakni *grean bean ready ekspor (Grade 1)*, *Grean bean specialty* (biji kopi *Specialty*), dan *coffee powder* (bubuk kopi). *specialty coffee* merupakan jenis kopi yang menurut AEKI (Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia 2014), nilainya mencapai 80 poin atau lebih dalam skala nilai maksimum 100 poin pada uji *cupping* dan *grading*. Kopi jenis ini tumbuh di lingkungan dengan iklim yang ideal. Rasa dan aroma yang khas dari jenis kopi ini dihasilkan dari karakteristik khusus dan komposisi tanah tempat kopi ini tumbuh. Kopi jenis ini juga didapatkan melalui proses *grading* dan sortasi yang ketat dengan standar yang telah ditetapkan oleh lembaga ekspor di Indonesia. Sedangkan kopi premium merupakan biji kopi dengan standart ekspor yang telah ditetapkan namun

grade nya masih berada dibawah jenis kopi *specialty* . Perbedaan aktivitas pengolahan pada kelompok processing kopi *specialty* Gayo dan premium hanya terletak pada proses grading dan sortasi. Proses grading dan sortasi pada kelompok kopi *specialty* Gayo dilakukan dengan lebih hati-hati dan memerlukan biaya yang lebih besar. namun kelompok *specialty* ini juga memiliki harga jual yang lebih tinggi. Perbedaan perlakuan ini tentunya juga akan menghasilkan tingkat nilai tambah dan strategi pengembangan yang berbeda.

Analisis nilai tambah pada penelitian ini menggunakan metode *Hayami*. Analisis nilai tambah akan menunjukkan besarnya nilai tambah pada setiap unit usaha. Selain informasi mengenai nilai tambah metode *Hayami* juga menyajikan informasi tentang produktivitas produksi, besarnya margin, serta distribusi margin untuk faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja dan keuntungan bagi perusahaan atau pelaku usaha itu sendiri. Gambaran di atas menjadi dasar pemikiran untuk melakukan analisis nilai tambah kopi Gayo serta merumuskan strategi pengembangan untuk meningkatkan daya saing produk kopi olahan Gayo. Analisis nilai tambah menggunakan Teori Hayami yang dilakukan dengan tujuan mengetahui kesiapan agroindustri kopi Gayo dalam menghadapi berbagai tantangan di masa depan melalui peningkatan nilai tambah. Berikut skema kerangka pemikiran dalam penelitian ini :



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran