

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang mengandalkan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian maupun penopang pembangunan nasional. Sektor pertanian meliputi subsektor tanaman pangan, subsektor hortikultura, subsektor perkebunan, subsektor peternakan, dan subsektor kehutanan. Pertanian di Indonesia merupakan salah satu sektor yang sangat berperan sebagai mata pencarian masyarakat karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani, namun produktivitas pertanian masih jauh dari harapan.

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mampu memperkuat perekonomian nasional. Hal tersebut dikarenakan sektor pertanian merupakan penyedia bahan pangan, bahan baku industri, dan penyedia lapangan kerja bagi sebagian besar penduduk sehingga dapat menurunkan tingkat kemiskinan (Lubis, 2017). Sub sektor perkebunan merupakan salah satu sub sektor dari sektor pertanian yang dapat meningkatkan devisa negara dan menyerap tenaga kerja. Komoditas tanaman perkebunan di Indonesia menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat Indonesia. Selain itu, produk-produk hasil perkebunan memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Prospek itu antara lain adalah tumbuhnya industri hulu sampai hilir, menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani perkebunan, dan tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan (Budiman, 2012).

Kopi arabika merupakan salah satu sub sektor perkebunan yang mampu memperkuat perekonomian nasional, salah satu contohnya adalah Kopi Arabika

Kintamani yang umumnya menjadi kebanggaan tersendiri bagi Indonesia dan khususnya Bali, karena kopi Arabika Kintamani memiliki kualitas yang baik dan memiliki ciri khas yaitu bercitarasa jeruk. Kintamani merupakan salah satu Provinsi Bali di Indonesia yang memiliki potensi perkebunan dengan kesuburan lahan yang baik serta limpahan potensi sumberdaya alam lainnya. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan kopi arabika yang berlokasi di Kabupaten Bangli, dengan luas lahan sekitar 8 Ha dengan produktivitas biji kopi (*green bean*) sekitar 29 ton per tahun. Green bean adalah buah dari tanaman kopi yang sudah diproses menjadi biji, juga dikenal dengan sebutan biji kopi mentah. Penggunaan data geografis ini dapat digunakan dalam mengatasi masalah di segala bidang, pemasaran dan pemetaan kopi dapat mengetahui cita rasa dari kopi yang ada di wilayah provinsi Bali untuk mengetahui sebaran dari tanaman kopi yang ada di provinsi Bali.

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Kopi Arabika di Provinsi Bali Tahun 2019-2023

NO	Kabupaten/Kota	Produksi Kopi Arabika Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bali. Tahun/(Ton)		
		2019	2020	2021
1	Kab. Jembrana	0	0	0
2	Kab. Tabanan	21	24	32
3	Kab. Badung	534	568	262
4	Kab. Gianyar	19	24	26
5	Kab. Klungkung	0	0	0
6	Kab. Bangli	2.247	2.249	2.173
7	Kab. Karangasam	84	73	77
8	Kab. Buleleng	1.278	1.252	1.114
9	Kota Denpasar	0	0	0
	Provinsi Bali	4.183	4.189	3.983

Sumber: Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali

Kintamani merupakan produsen kopi Arabika terbesar di Bali dalam meningkatkan dan mengembangkan sumber daya alam yang dimiliki serta mempermudah perdagangan produk yang dihasilkan baik ke pasar nasional maupun

internasional (Djaja, 2013). CV. Gunung Catur Kintamani, Desa Catur merupakan salah satu perusahaan yang mewadahi petani-petani kopi Arabika di Desa catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, dan bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran kopi Arabika. Desa Catur, CV. Gunung Catur Kintamani ingin mengembangkan usaha dengan meningkatkan nilai tambah produknya melalui pengolahan kopi bubuk, selain itu adanya bantuan peralatan produksi memberikan peluang untuk proses produksi tersebut. Faktor lain yang menjadi pertimbangan, seperti harga kopi yang fluktuatif, kopi yang bersifat musiman, persaingan, dan permintaan kopi yang berpengaruh terhadap subak, sehingga diperlukan suatu kajian terhadap rencana bisnis pengembangan usaha.

Industri pengolahan kopi pada umumnya menggunakan bahan baku biji kopi arabika dan robusta dengan komposisi perbandingan tertentu. Teknologi pengolahan kopi pertama kali ditemukan di wilayah timur laut Ethiopia dan pembudidayaan pertama kali di wilayah selatan Arabia sementara pertama kali menjadi minuman pada pertengahan abad ke 15 di Yaman (Sualeh dan Mekonnen, 2013). Kajian penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan usaha yang tepat dan mengevaluasi kelayakan usaha rencana pengembangan bisnis pengolahan kopi Arabika. Dalam sebuah perencanaan bisnis komponen-komponen yang harus dimiliki perusahaan yaitu inovatif, produk dan layanan yang konsisten, produk yang sesuai dengan keinginan konsumen, dan memiliki strategi pemasaran yang efektif (Matzler *et al.*, 2013).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapakah besar biaya yang di keluarkan dalam proses pengolahan kopi arabika CV. Gunung Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli ?
2. Berapakah besar rentabilitas yang di peroleh dari pengolahan kopi arabika CV. Gunung Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan maka tujuan dari Penelitian ini yaitu untuk menganalisis:

1. Besarnya biaya yang di keluarkan dalam pengolahan kopi arabika CV. Gunung Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli.
2. Rentabilitas pengolahan kopi arabika CV. Gunung Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian secara teoritis digunakan sebagai bukti empiris bagi pembangunan ilmu pengetahuan. manfaat teoritis yang diperoleh dari penelitian ini yaitu untuk membuktikan teori dan mendukung penelitian sebelumnya tentang Rentabilitas Usaha Pengolahan Kopi Arabika (Kasus Pada CV. Gunung Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli)

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

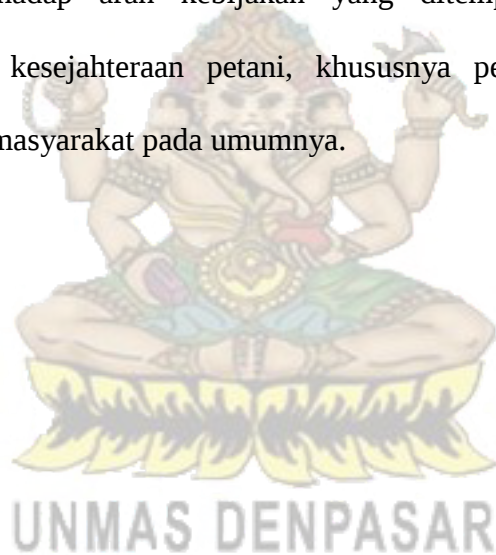
Sebagai sarana untuk menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman terkait permasalahan yang di teliti khususnya Rentabilitas Usaha Pengolahan Kopi Arabika.

2. Bagi Mahasiswa

Sebagai bahan referensi pengetahuan bagi mahasiswa tentang Rentabilitas Usaha Pengolahan Kopi Arabika.

3. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini dapat menjadi salah satu informasi dan sumbangan pemikiran terhadap arah kebijakan yang ditempuh pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan petani, khususnya petani kopi arabika dan kesejahteraan masyarakat pada umumnya.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Proses Pengolahan Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)

Kopi Arabika merupakan jenis kopi tertua yang dikenal dan dibudidayakan di dunia dengan varietas-varietasnya. Kopi Arabika menghendaki iklim subtropik dengan bulan-bulan kering untuk pembungaannya. Biji kopi arabika memiliki beberapa karakteristik yang khas dibandingkan biji jenis kopi lainnya, seperti bentuknya yang agak memanjang, bidang cembungnya tidak terlalu tinggi lebih bercahaya dibandingkan dengan jenis lainnya, ujung biji mengkilap, dan celah tengah dibagian datarnya berlekuk. Proses Pengolahan biji kopi arabika pada umumnya di lakukan dengan cara:

2.1.1 Pulpling (Pengupasan Kulit Buah)

Pulping bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari kulit terluar dan mesocarp (bagian daging) sehingga menghasilkan pulp. Proses ini dilakukan di dalam air mengalir agar bisa berjalan dengan baik. (Prastowo,2010). Pulping bertujuan uantuk memisahkan biji dari kulit buah (*pulp*), sehingga di peroleh biji kopi yang masih terbungkus oleh lapisan tanduk dan lapisan lendir. Mesin yang di gunakan untuk melepas kulit buah cerry, pulper mesin ini hanya di gunakan untuk melepas kulit buah. (Setyiohadi,2007). Prinsip kerja pulping adalah melepaskan exocarp dan mesocarp buah kopi. Pengupasan ini dapat dilakukan baik secara manual maupun menggunakan mesin. Proses pengupasan kulit yang dilakukan dengan menggunakan mesin disebut pulper. Buah kopi setelah dipanen, dipecah dengan pulper, sehingga diperoleh biji kopi yang telah terpisah dari kulit buahnya.

Saat ini dikenal beberapa jenis mesin pulper, tetapi yang sering digunakan adalah vis pulper dan raung pulper. Perbedaannya adalah vis pulper berfungsi sebagai pengupas kulit saja sehingga hasilnya harus difermentasi dan dicuci lagi. Sementara raung pulper berfungsi juga sebagai pencuci sehingga tidak perlu difermentasi dan dicuci lagi, tetapi langsung masuk ke tahap pengeringan (Asni, 2015)

2.1.2 Fermentasi

Fermentasi adalah salah proses terpenting pada pengolahan biji kopi karena sangat menentukan kualitas akhir biji kopi terutama cita rasanya. Tujuan utama fermentasi adalah menghilangkan lapisan lendir (*mucilage*), yang melekat pada kulit tandu biji kopi. Fermentasi kopi bertujuan untuk membantu melepaskan lendir yang masih menyelimuti kopi. Selain itu fermentasi juga bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan mendorong terbentuknya kesan mild pada cita rasa seduhannya. Fermentasi dilakukan dengan 2 cara yaitu dengan cara basah dan cara kering. Fermentasi basah dilakukan dengan cara merendam kopi didalam air selama 36-60 jam sedangkan fermentasi kering dilakukan dengan cara menumpuk kopi di tempat teduh selama 2-3 hari (Megah, 2009).

2.1.3 Pencucian

Pencucian biji dengan mesin pencuci dilakukan dengan dimasukkannya biji kopi kedalam sebuah mesin pengaduk yang berputar pada sumbu horisontal dan mendorong biji kopi dengan air yang mengalir. Pengaduk mekanik ini akan memisahkan lapisan lendir yang melekat dan ikut terbang bersama air mengalir (Prastowo dkk, 2010).

2.1.4 Pengerinan

Biji kopi yang baru dicuci dan basah masih mengandung air lebih kurang 55%, dengan dilakukan pengerinan kandungan air tersebut dapat diuapkan sehingga kadar air yang terdapat pada biji kopi bisa turun hingga hanya terkandung 8-10%. Setelah adanya pengerinan akan dilanjutkan perlakuan pemecahan kulit tanduk. Pengerinan dapat dilakukan dengan tiga cara yaitu sebagai berikut :

- a. Pengerinan dengan panas matahari, semua biji kopi diletakkan pada lantai untuk melakukan penjemuran diratakan hingga merata. Tetapi cara ini kurang efisien sebab memerlukan banyak tenaga dan menyulitkan pekerjaan.
- b. Dengan menggunakan bahan bakar. Dalam proses ini, biji kopi yang masih basah di serakkan di lantai besi tipis-tipis dengan merata serta dibolak-balik.
- c. Dengan menggunakan mesin pengerin. Mesin tersebut terdiri dari tromol besi yang besar dindingnya berlubang-lubang besi (Prastowo dkk, 2010).

2.1.5 Penyangraian (*Roasting*)

Kualitas kopi yang sesungguhnya dapat dinikmati saat kopi sudah diseduh dan dihidangkan di dalam cangkir. Namun sebelum diseduh, kualitas kopi yang akan diseduh bergantung pada kualitas biji kopi, roasting, waktu roasting, dan air yang digunakan untuk menyeduh. Kualitas tersebut biasanya diartikan sebagai aroma dan rasa (*flavor*). Flavor pada kopi dipengaruhi oleh senyawa volatil yang dimiliki dan dikeluarkan oleh kopi pada saat di seduh (Baggenstoss dkk., 2008).

Proses pengeringan dapat dilakukan dengan cara penjemuran, mekanis dan kombinasi keduanya.

a. Penjemuran alami

Penjemuran merupakan cara yang paling mudah dan murah untuk mengeringkan biji kopi. Jika cuaca memungkinkan, proses pengeringan sebaiknya dipilih dengan cara penjemuran penuh (*full sun drying*). Secara teknis cara penjemuran yang akan memberikan hasil yang baik syarat-syarat berikut di penuhi, yaitu:

1. Sinar matahari mempunyai intensitas yang cukup dan dapat dimanfaatkan secara maksimal.
2. Lantai jemur dibuat dari bahan yang menyerap panas.
3. Tebal tumpukan biji kopi dilantai jemur harus optimal.
4. Pembalikan yang cukup.
5. Biji kopi berasal dari buah kopi yang masak
6. Penyerapan ulang air dari permukaan lantai jemur harus di cegah (pusat penelitian kopi 2007)

b. Pengeringan Mekanis

Jika cuaca memungkinkan dan fasilitas memungkinkan, penjemuran merupakan cara pengeringan kopi yang sangat menguntungkan baik secara teknis, ekonomis maupun hasil. Namun di beberapa sentra penghasil kopi kondisi yang demikian dapat dilakukan dengan dua tahap yaitu, penjemuran untuk menurunkan kadar air biji kopi 25-21% dan kemudian dilanjutkan dengan pengeringan mekanis. Kontinuitas suhu panas untuk proses pengeringan dapat lebih dijamin (siang dan malam) sehingga buah atau biji kopi dapat langsung di keringkan dari kadar air awal 0-65% sampai kadar air 12% dalam waktu yang lebih ekonomis (pusat

penelitian kopi dan kakao Indonesia,2007). Roasting merupakan proses penyangraian biji kopi yang ditandai dengan perubahan kimia yang signifikannya tergantung pada waktu dan suhu.

2.1.6 Roasting Loss

Penyangraian adalah proses yang tergantung pada waktu dan suhu, yang terjadi adalah senyawa-senyawa kimia di dalam kopi akan berubah dengan hilangnya massa kering kopi. Sebagian besar yang hilang adalah karbondioksida dan gas-gas volatile lainnya sebagai produk pirolisis. Proses penyangraian merupakan tahapan pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dengan perlakuan yang panas dan kunci dari proses produksi kopi bubuk. Proses sangrai diawali dengan penguapan air yang ada di dalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia dari kompor dan kemudian di ikuti oleh pereaksi pirolisis.reaksi ini merupakan reaksi dekomposisi senyawa hidrokarbon antara lain karbohidrat. Sekitar setengah dari karbondioksida yang dihasilkan akan tertahan di dalam kopi yang telah disangrai bersama dengan senyawa flavor penting yang bersifat volatil. Roasting biasanya dilakukan pada tekanan atmosfer, untuk media pemanas biasanya digunakan udara panas atau gas-gas hasil pembakaran. Panas juga diperoleh dengan mengadakan kontak antara kopi beras dengan permukaan metal yang panas. Setelah perlakuan pendahuluan untuk menghilangkan kandungan air, roasting biasanya dimulai pada suhu 200°C (Kumazawa dan Masuda, 2003).

2.1.7 Penggilingan

Penggilingan adalah proses untuk pemecahan butir-butir kopi yang telah dilakukan penyangraian untuk mendapatkan kopi bubuk yang berukuran maksimal 75 mesh. Ukuran butir-butir (*partikel-partikel*) bubuk kopi akan berpengaruh terhadap rasa dan juga aroma kopi. Secara umum, semakin kecil ukurannya akan semakin baik rasa dan aromanya karena semakin besar bahan yang terkandung dalam kopi dapat larut di dalam air ketika diseduh. Biji kopi sangrai dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan ukuran tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Mulato, 2002).

2.1.8 Huller

Kopi yang telah kering siap di gerbus menggunakan huller yang dirancang khusus untuk kopi kering. Untuk efisiensi penggilingan sebaiknya dilakukan secara kelompok atau dilakukan oleh processor.

2.2 Penerimaan

Hasil panen harus sesegera mungkin dipindah dari tempat panen ke tempat pemrosesan untuk menghindari pemanasan langsung ataupun hal-hal yang tidak diinginkan yang dapat menyebabkan kerusakan produk (perubahan warna dan kualitas kopi). Hasil panen dimasukkan ke dalam tangki penerima yang dilengkapi oleh air untuk memindahkan buah kopi yang mengembang buah kopi yang mengering dipohon dan terkena penyakit (*Antestatia*, *Stephanoderes*) dan biasanya

diproses dengan pengolahan kering. Sedangkan buah kopi yang tidak mengambang dipindahkan menuju bagian untuk pemecahan (pulper) (Prastowo, 2010).

2.3 Aspek Pengolahan Kopi (Bean Green, Bean Rosting)

Pembuatan kopi Green Bean banyak dilakukan oleh petani, pedagang pengecer, industri kecil, dan pabrik. Pembuatan kopi bubuk oleh petani biasanya hanya dilakukan secara tradisional dengan alat-alat sederhana. Hasilnya pun biasanya hanya dikonsumsi sendiri atau dijual bila ada pesanan. Pembuatan kopi bubuk oleh pedagang pengecer atau industri kecil sudah agak meningkat dengan mesin-mesin yang cukup baik, tetapi masih dalam jumlah terbatas. Namun, hasilnya hanya dipasarkan sendiri atau dipasarkan ke pedagang pengecer yang lebih besar. Pembuatan kopi (*green bean*, *bean roasting*), oleh pabrik biasanya dilakukan secara modern dengan skala cukup besar. Hasilnya dikemas dalam bungkus rapi dengan menggunakan kertas aluminium foil agar kualitasnya terjamin, serta dapat dipasarkan ke berbagai daerah yang lebih luas.

Pembuatan kopi green bean, bean roasting bubuk biasanya di bagi dalam tahap yaitu tahap pendinginan, penghalusan/pembubukan dan pengemasan (Najiyati dkk, 2008).

1. Pendinginan Penghalusan/pembubukan Pengemasan Huller Pengelupasan yaitu penguapan air dari dalam biji, pendinginan (*tempering*) pendinginan bertujuan untuk menurunkan suhu biji kopi setelah proses penyangraian, pendinginan dilakukan selama kurang lebih 15 menit untuk kapasitas 8-10 kg dengan menggunakan alat pendingin dengan pengaduk otomatis dan dilengkapi dengan blower untuk mempercepat proses pendinginan.

2. Penghalusan/pembubukan biji kopi sangrai proses penghalusan biji kopi dilakukan dengan alat penghalus sampai diperoleh kopi bubuk dengan ukuran partikel tertentu. Ukuran partikel kopi bubuk ini sudah dapat di atur pada alat penghalus. Butiran bubuk kopi mempunyai luas penampang yang besar sehingga senyawa pembentuk cita rasa mudah larut ke dalam air panas.
3. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan aroma dan cita rasa kopi bubuk yang akan didistribusikan. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi terhadap keawetan kopi bubuk selama dikemas adalah kondisi penyimpanan, tingkat sangrai kadar air kopi bubuk kehalusan bubuk, dan kandungan oksigen di dalam kemasan. Kemasan yang mengandung terlalu banyak oksigen dapat menyebabkan aroma dan cita rasa kopi berkurang karna proses oksidasi sedangkan kandungan air yang terlalu banyak di dalam kemasan akan dapat menghidrolisa senyawa kimia yang ada dalam kopi bubuk dan menyebabkan bau apek.

UNMAS DENPASAR

2.3.1 Peralatan Produksi Bean Green, Bean Roasting, Bubuk

Peralatan produksi merupakan alat atau media untuk mengolah bahan menjadi produk dengan bantuan tenaga kerja. Adapun proses produksi green bean, bean roasting, bubuk pada CV. Gunung Catur Kintamani, alat sebagaimana tercantum tabel 2.2 di bawah ini.

2.4 Pendapatan

Pendapatan usahatani adalah pendapatan yang berasal dari kegiatan usahatani dan perternakan setiap tahun. Pendapatan usahatani adalah keuntungan yang diperoleh dari petani dengan mengurangi biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan penerimaan usahatani. Tujuan utama dari analisis pendapatan adalah menunjukkan keadaan sekarang suatu kegiatan usaha dan menggambarkan keadaan yang datang dari perencanaan dan tindakan. Beberapa factor mempengaruhi pendapatan usahatani adalah luas usahatani, efesiensi kerja dan efesiensi produk. Lahan usahatani yang sempit dapat mengakibatkan produksi persatuan luas yang tidak dapat dicapai. Sementara efisien kerja dan efisien produksi yang tinggi menyebabkan pendapatan usahatani semakin tinggi. (Al Hariz 2007).

Pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan total atau total revenue (TR) dengan biaya total cost (TC). Penerimaan usahatani adalah hasil dari jumlah hasil produksi (*output*) dengan harga jual output. biaya usahatani diklasifikasikan menjadi dua bagian yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) (Soekartawi, 2002). Biaya tetap umumnya relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Maka besarnya biaya ini tidak tergantung berapa produksi yang diperoleh, sedangkan biaya variabel dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang diperolehnya, yang termasuk biaya variabel adalah sewa tanah, pajak, alat-alat pertanian, iuran irigasi, dan lainnya atau bisa dikatakan sebagai biaya input produksi. Pendapatan usahatani yang diperoleh seorang petani dalam satu tahun berbeda dengan pendapatan yang diterima petani lainnya, pendapatan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor ini

ada yang masih dapat diubah dalam batasan-batasan kemampuan petani dan ada faktor yang tidak dapat diubah yaitu iklim dan tanah. (Al Hariz 2007).

2.5 Rentabilitas

Rentabilitas merupakan angka pengukur efektifitas penggunaan modal dalam menghasilkan profit. menjelaskan bahwa rasio yang digunakan untuk mengukur profit yang diperoleh dari modal-modal yang digunakan dalam operasi disebut rasio rentabilitas. Besar kecilnya nilai rentabilitas tergantung dari keuntungan yang diperoleh dan modal yang dimiliki dalam menjalankan usaha koperasi. Rentabilitas adalah perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Dengan kata lain rentabilitas adalah kemampuan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu.

Pada umumnya masalah rentabilitas adalah lebih penting dari pada masalah laba, karena laba yang besar saja belumlah merupakan ukuran bahwa perusahaan atau koperasi telah dapat bekerja dengan efisien. Efisien baru dapat diketahui dengan membandingkan laba yang diperoleh dengan kekayaan atau modal yang menghasilkan laba tersebut atau dengan kata lainnya ialah menghitung rentabilitasnya Maka baik perusahaan maupun koperasi tidak hanya berusaha untuk memperbesar laba, tetapi yang lebih penting ialah usaha untuk mempertinggi rentabilitasnya munawir 2001.

2.6 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Rentabilitas

Menurut Riyanto (2011), faktor-faktor yang mempengaruhi rate of return (rentabilitas) adalah sebagai berikut:

1. Volume penjualan

Salah satu indikator untuk mengetahui kemajuan suatu perusahaan adalah penjualan. Dengan semakin bertambahnya penjualan maka akan menaikkan volume pendapatan yang diperoleh perusahaan sehingga biaya-biaya akan tertutup juga. Hal ini mendorong perusahaan untuk mengefektifkan modal untuk mengembangkan usahanya.

2. Efisiensi penggunaan biaya

Modal yang diperoleh perusahaan untuk mengembangkan usahanya harus dipelihara dan dipertanggungjawabkan secara terbuka. Dengan kata lain penggunaan modal harus digunakan untuk usaha yang tepat dengan pengeluaran yang hemat sehingga keberhasilan usaha akan tercapai secara tidak langsung pula akan mempengaruhi tingkat rentabilitas.

3. Profit margin

Profit margin adalah laba yang diperbandingkan dengan penjualan. Profit margin digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan yang dapat dicapai oleh perusahaan berkaitan dengan penjualan perusahaan.

4. Struktur modal perusahaan

Struktur modal adalah pembiayaan pembelanjaan permanen perusahaan yang terutama pada hutang jangka panjang, saham preferen dan modal saham biasa, tetapi tidak termasuk hutang jangka pendek.

2.7 Macam-macam Rentabilitas

1. Rentabilitas Ekonomi

Rentabilitas ekonomi adalah perbandingan antara laba usaha dengan modal sendiri dan modal asing yang dipergunakan untuk menghasilkan laba tersebut dan dinyatakan dalam persentase. Rentabilitas ekonomi adalah perbandingan antara laba usaha dengan seluruh modal yang digunakan (modal asing dan modal sendiri). Dalam perhitungan rentabilitas ekonomi laba yang dihitung hanyalah laba yang berasal dari operasi perusahaan yang biasa disebut laba usaha. Dengan demikian maka laba yang diperoleh dari usaha diluar perusahaan seperti deviden, tidak diperhitungkan dalam menghitung rentabilitas ekonomi.

Rentabilitas ekonomi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

Rentabilitas = Profit Margin x Operating Assets Turnover

$$= \frac{\text{laba usaha}}{\text{penjualan bersih}} \times \frac{\text{penjualan bersih}}{\text{modal usaha}} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{laba usaha}}{\text{modal usaha}} \times 100\%$$

2. Rentabilitas Modal Sendiri

Rentabilitas modal sendiri adalah perbandingan antara jumlah laba yang tersedia bagi pemilik modal sendiri disatu pihak dengan jumlah modal sendiri yang menghasilkan laba tersebut dilain pihak (Riyanto, 2000:44). Munawir (2001:33) menyatakan bahwa rentabilitas modal sendiri adalah perbandingan antara laba yang tersedia untuk pemilik perusahaan dengan jumlah modal sendiri yang dimasukan oleh pemilik perusahaan tersebut. Dalam perhitungan rentabilitas modal sendiri hal ini yang harus dicari ialah besarnya untung bersih dan jumlah modal sendiri.

Jadi rumusan dari rentabilitas modal sendiri ialah :

$$\text{Rentabilitas} = \frac{\text{laba bersih}}{\text{jumlah modal sendiri}} \times 100\%$$

Dalam penelitian ini yang digunakan adalah rentabilitas ekonomi. Dimana dari rumusan tersebut akan menghasilkan rasio dalam bentuk prosentase. Apabila rasio yang dihasilkan dari analisis tersebut menunjukkan prosentase yang lebih besar dari standar yang ditentukan maka usaha dari koperasi tersebut selama periode tersebut berjalan dengan baik. Tetapi sebaliknya apabila angka rasio yang dihasilkan lebih kecil dari standar yang telah ditentukan maka koperasi tersebut selama periode itu tidak dapat memanfaatkan modalnya dengan baik.

2.8 Modal

2.8.1 Deskriptif Modal

Sebagai badan usaha, koperasi memerlukan dana sesuai dengan lingkup dan jenis usahanya. Dana tersebut selanjutnya kita sebut modal, dalam arti sebagai modal usaha yang diperlukan untuk melakukan aktivitas usaha koperasi.

2.8.2 Kegunaan Modal

Modal dalam koperasi pada dasarnya dipergunakan untuk kesejahteraan anggota dan bukan sekedar mencari keuntungan. Modal sendiri dapat dipergunakan antara lain untuk mempertahankan likuiditas, memberikan kredit khusus, pembelian gedung-gedung kantor, menutup kerugian yang diderita koperasi, dan menimbulkan kepercayaan bagi para pemberi kredit. Sedangkan modal pinjaman dapat dipergunakan untuk menambah modal apabila koperasi tidak cukup memiliki modal sendiri, dan penggunaan dana-dana kreditur. Agar koperasi dapat mempergunakan modal baik itu modal sendiri dan modal pinjaman dengan sebaik-

baiknya, maka perlu dilakukan perencanaan yang matang yang dilakukan oleh pengurus koperasi.

2.8.3 Peranan Modal

Pada hakikatnya modal merupakan nominal yang harus selalu ada untuk menopang kegiatan usaha perusahaan. Begitu juga dengan koperasi, dalam menjalankan usahanya koperasi memerlukan modal baik modal sendiri maupun modal pinjaman. Modal sangat menentukan berjalan tidaknya kegiatan koperasi.

2.8.4 Jenis Modal

Pada hakikatnya modal koperasi terdiri dari modal sendiri dan modal pinjaman.

1. Modal Sendiri

Modal sendiri adalah modal yang menanggung resiko atau ekuitas, sehingga apabila dalam suatu tahun buku koperasi menderita kerugian maka yang harus menanggung kerugian tersebut adalah komponen-komponen modal sendiri. Modal sendiri meliputi simpanan pokok, simpanan wajib, simpanan khusus, modal donasi dan cadangan.

2. Simpanan Pokok

Simpanan pokok tidak dapat diambil selama anggotanya yang bersangkutan masih menjadi anggota koperasi. Simpanan pokok adalah jumlah nilai uang tertentu yang sama banyaknya yang diwajibkan kepada anggota untuk menyerahkan kepada koperasi pada waktu masuk menjadi anggota. menyatakan Simpanan pokok selama seseorang atau badan hukum koperasi menjadi anggota koperasi yang bersangkutan tidak boleh diambil, maka simpanan pokok tergolong kepada kelompok modal

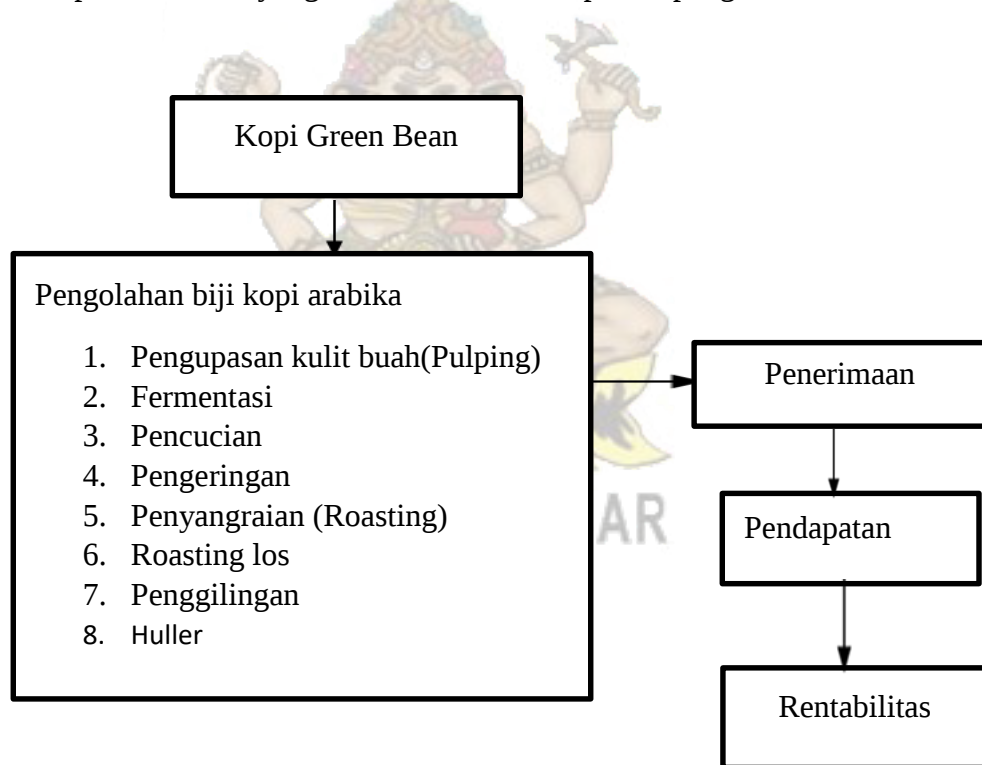
pemilik koperasi atau modal sendiri koperasi. Modal sendiri ini dapat dilihat secara langsung pada neraca keuangan dan laporan rugi-laba koperasi.

2.9 Kerangka Pemikiran

Koperasi merupakan salah satu badan usaha yang sekaligus merupakan pranata ekonomi Indonesia yang umumnya didirikan dengan harapan dapat mengatasi permasalahan anggotanya. Koperasi termasuk salah satu badan usaha yang sesuai dengan perekonomian Indonesia yang disusun sebagai usaha bersama berdasar atas asas kekeluargaan. Hal ini dikarenakan koperasi merupakan sokoguru perekonomian nasional. Era globalisasi ekonomi sekarang ini, koperasi tetap dipandang sebagai sokoguru perekonomian nasional. Dalam menyelenggarakan usahanya sebagai organisasi ekonomi, koperasi memerlukan adanya modal. Dalam pengelolaan modal atau keuangan maka pihak koperasi harus mampu mengalokasikan sumber daya keuangan yang dimilikinya secara efisien untuk meningkatkan sisa hasil usaha yang nantinya berpengaruh terhadap nilai rentabilitas.

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang dapat memberikan nilai ekonomis yang tinggi. Kopi juga merupakan salah satu komoditas ekspor yang memberikan devisa negara cukup tinggi. Sebagian besar kopi diusahakan oleh perkebunan rakyat. Namun, petani belum melakukan pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk. Kebanyakan petani hanya menjual hasil usaha taninya dalam bentuk gelondongan merah (*cherry red*) dan kopi biji, hal ini tidak meningkatkan nilai tambah ditingkat petani.

Para petani harus meningkatkan nilai tambah hasil usahatannya untuk meningkatkan keuntungan. Peningkatan keuntungan dapat dilakukan dengan dengan proses pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk. Sehingga di bentuklah Koperasi Kopi Mandailing Jaya yang memulai usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Keputusan pengolahan kopi dilakukan dengan pertimbangan untuk menghasilkan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan. Dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk terdapat berbagai perlakuan yaitu pengupasan kulit tanduk atau kopi biji menjadi kopi beras, penyangraian dan penggilingan kopi beras menjadi kopi bubuk, dan yang terakhir melakukan proses pengemasan.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Dalam menjalankan usahanya jika koperasi menggunakan modal sendiri maka keuntungan yang diperoleh cenderung lebih tinggi daripada koperasi menggunakan modal pinjaman. Hal ini dikarenakan tidak adanya beban bunga yang

harus ditanggung seperti pada penggunaan modal pinjaman, sehingga nilai rentabilitas yang diperoleh diharapkan juga semakin tinggi.

Namun jika koperasi hanya menggunakan modal sendiri, tidak akan dapat memenuhi kebutuhan dalam kegiatan operasionalnya dikarenakan jumlah modal sendiri yang berasal dari simpanan wajib, simpanan pokok, dana cadangan dan hibah tersebut jumlahnya kecil, sehingga koperasi membutuhkan tambahan modal yang dapat berasal dari pinjaman anggota (karyawan), simpanan berjangka koperasi dan sumber lain yang sah yang kemudian disebut dengan modal pinjaman, sehingga nilai rentabilitasnya akan menurun dikarenakan adanya beban bunga yang harus ditanggung. Rentabilitas menggambarkan kemampuan perusahaan termasuk koperasi dengan modal usaha yang dimiliki menghasilkan laba usaha sebelum pajak. Rentabilitas mengukur efisiensi penggunaan modal usaha yang dimiliki koperasi. Semakin besar tingkat rentabilitas, akan semakin tinggi tingkat efisiensi penggunaan modal usaha tersebut.

2.10 Peneliti Terdahulu

Berdasarkan penelitian yang dilakukan berjudul Rentabilitas Usaha Pengolahan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli menunjukkan bahwa nilai tambah yang di peroleh dari pengolahan 3 kg kopi biji menjadi kopi bubuk Arabika adalah Rp. 206.400/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum di kurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai

tambah yang diperoleh adalah 68,8%. Hal ini berarti, dalam pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah sebesar 68,8% dari nilai produk.

Berdasarkan penelitian yang berjudul “Rentabilitas Usaha Pengolahan Kopi Arabika Pada Unit Usaha Produktif di Desa Catur, Kabupaten Bangli” menunjukkan bahwa nilai rentabilitas pada pengolahan kopi Arabika per kilogram bahan baku untuk biji kopi, kopi bubuk 250g, dan kopi bubuk 200 g. Kegiatan pengolahan Kopi Arabika dalam bentuk buah gelondong merah dan buah campuran (kuning, merah, dan hijau) menjadi biji kopi dan kopi bubuk pada CV. Gunung Catur Kintamani, Kab Bangli. Kintamani merupakan kegiatan yang menimbulkan nilai tambah, sehingga harga jual biji kopi dan kopi bubuk menjadi lebih tinggi dari pada harga jual buah kopi gelondong merah. Analisis Rentabilitas dalam penelitian ini memperhitungkan penyusutan peralatan pengolahan kopi. Penyusutan peralatan termasuk pembebanan biaya peralatan akibat penggunaan aset jangka panjang, sehingga diperhitungkan dalam sumbangan input lain. Perhitungan analisis Rentabilitas berdasarkan pada kegiatan pengolahan Kopi Arabika pada tahun yang akan datang. Dasar perhitungan rentabilitas Kopi Arabika adalah satu kilogram buah kopi gelondong merah untuk nilai tambah produksi biji kopi dan kopi bubuk kemasan 250g, serta satu kilogram buah kopi campuran (kuning, merah, dan hijau) untuk nilai kelayakan kopi bubuk kemasan 200g.