BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi (Coffea) sebagai bahan minuman sudah tidak asing lagi. Aroma harum, rasa khas nikmat, serta khasiatnya yang menyegarkan badan membuat kopi cukup akrab di lidah dan banyak digemari. Penggemarnya bukan saja bangsa Indonesia, tetapi juga berbagai bangsa di seluruh duniaSebagian besar kopi Indonesia dihasilkan oleh perkebunan rakyat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan mutu kopi harus disertai ataupun diikuti dengan penyebaran informasi teknologi budidaya dan cara pengolahan yang benar sehingga petani bisa memahami dan menerapkannya.

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang paling akrab dengan masyarakat, mulai dari kalangan ekonomi bawah sampai atas. Hingga saat ini selain kelapa sawit, karet, dan kakao, kopi masih menduduki komoditas andalan ekspor hasil perkebunan di Indonesia. Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang diharapkan mampu meningkatkan nilai devisa ekspor Indonesia (Santoso, 1999). Salah satu kopi yang diakui kualitas dan rasanya oleh dunia adalah kopi Dampit dengan jenis kopi robusta yang hampir 90 % diekspor keluar negeri.

Tanaman Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) merupakan contoh salah satu komoditas perkebunan handal yang dijadikan sebagai penghasil devisa utama bagi indonesia. Di Indonesia areal perkebunan kopi mencapai 1.233.698 ha dan 940.184 ha yang merupakan salah satu lahan perkebunan dari kopi robusta. Kopi

UNMAS DENPASAR

robusta merupakan salah satu produk perkebunan yang dapat mengandalkan aspek mutu yang baik, kopi robusta dapat menghasilkan produk biji yang berkualitas sehingga dapat disukai oleh konsumen (Towaha et al, 2014). Pada tahun 2012 produksi kopi robusta mencapai sekitar 748 ribu ton atau sekitar 6,6% dari produksi kopi yang ada di dunia. Sedangkan untuk kopi robusta sendiri mencapai sekitar 601 ton atau sekitar 80,4 %. Berdasarkan data asosiasi ekportir dan industri kopi Indonesia (AEKI) pada tahun 2014 diketahui bahwa pertumbuhan tanaman kopi robusta mengalami peningkatan pertumbuhan, terbukti pada tahun 2008 2012 pertumbuhannya meningkat sebesar 9,1 % atau sekitar 2,3 % per tahunnya dari total keseluruhan produksi kopi di Indonesia (Daisa et al, 2017)

Kabupaten Tabanan merupakan salah satu penghasil kopi robusta di Provinsi Bali Dengan total luas lahan mencapai 24,50 Ha, dan total produksi sebesar 15 Ton. Produksi kopi robusta di Kabupaten Tabanan mengalami tren peningkatan yang cukup signifikan selama tiga tahun terakhir, yaitu tahun 2019-2021. Satu penyebab peningkatan ini adalah mulai mandirinya petani untuk melakukan peremajaan tanaman kopi robusta. Kopi robusta dari Tabanan ini memiliki cita rasa tidak terlalu pahit karena tumbuh di atas ketinggian 400-700 mdpl dan berhawa sejuk. Para petani berusaha mencari bibit unggul yang bisa menghasilkan biji kopi sempurna supaya dapat dinikmati oleh masyarakat. Bahkan, kopi robusta dari Kecamatan Pupuan telah memperoleh Sertifikat Indikasi Geografis dari Direktorat Merek dan Indikasi Geografis Ditjen Kekayaan Intelektual Kemenkumham Nomor BRM 3/IG/I/A/2017. kopi robusta dari Tabanan memiliki potensi dan peluang untuk bersaing dengan kopi produksi dari daerah lain. Untuk mencapainya, para petani perlu memiliki kesadaran yang kuat untuk menerapkan

budidaya, pemanenan, dan pascapanen kopi yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menghasilkan biji kopi robusta yang berkualitas

Kecamatan Pupuan merupakan salah satu kecamatan penghasil kopi di Kabupaten Tabanan. Selain melakukan penanaman kopi, di Kecamatan Pupuan tepatnya di Desa Pujugan, terdapat satu-satunya produsen pengolahan kopi Robusta yang berlabel UD Cipta Lestari, memiliki 35 petani kopi Robusta yang pemasaranya di kordinasi oleh UD. Cipta Lestari. Pengolahan kopi bubuk robusta ini telah berdiri selama 6 tahun. Untuk pengolahannya UD. Cipta lestari membeli bahan baku kopi dari pedagang pengumpul sebesar Rp. 28.000/ Kg dengan sekali produksi menggunakan 50 kg kopi, dan harga jual kopi bubuk Rp.72.000/kg dalam kemasan kotak. Proses pengembangan produk olahan kopi robusta, pengolahan UD Cipta lestari masih menemui berbagai permasalahan.

Permasalahan yang masih dihadapi oleh pengolahan UD Cipta lestari ini adalah pada aspek pengolahan, modal serta aspek pemasaran. Jika ditinjau dari segi aspek pengolahan dan modal hal ini tentu saja dapat menyebabkan hasil produk olahan yang mengurangi mutu dan aroma kopi yang menyebabkan citra rasa kopi yang berkurang. Sedangkan dari segi aspek pemasaran kopi Robusta, UD Cipta lestari masih belum dapat memasarkan produknya ke banyak daerah, dikarenakan kalah saing dengan produk lain yang sudah memiliki brand terlebih dahulu, salah satu contohnya adalah kopi Sidikalang yang sudah terlebih dahulu dikenal oleh masyarakat, Oleh karena itu diperlukan adanya strategi pengembangan demi menjamin keberlangsungan usaha dan peningkatan kinerja perusahaan.

UNMAS DENPASAR

Dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul "Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Kopi Robusta Di UD. Cipta Lestari Desa Pujungan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan Kopi Robusta di UD. Cipta Lestari. ?
2. Berapa besar nilai tambah pengolahan Kopi Robusta yang diproduksi oleh UD Cipta lestari. ?
3. Bagaimana kelayakan pengolahan Kopi Robusta di UD Cipta Lestari. ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah diatas maka dapat diterangkan tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui sistem pengolahan kopi Robusta di UD. Cipta Lestari Desa Pujungan Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan
2. Untuk mengetahui nilai tambah pengolahan kopi di UD. Cipta Lestari Desa PujunganRKecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan
3. Untuk mengetahui kelayakan pengolaha Kopi Robusta di UD.Cipta Lestari

UNMAS DENPASAR

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan setelah penelitian ini dilakukan baik manfaat dalam hal teorotis maupun praktis adalah:

1. Bagi peneliti untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengkonsep upaya pemecahan masalah agribisnis kopi yang terjadi di lapangan.

2. Bagi petani sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan pendapatan pasca panen kopi serta pengembangan usaha Kopi Robusta di daerah penelitian.

UNMAS DENPASAR

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Komoditas Kopi Robusta

Tanaman kopi merupakan kelompok tumbuhan berbentuk pohon dalam marga Coffea.Genus tersebut memiliki 100 spesies tanaman tetapi hanya 3 jenis yang memiliki nilai ekonomis bagi manusia. Secara umum, ada tiga jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat, yaitu Robusta, Arabica dan Liberica.

2.1.1 Pengertian Kopi Robusta

Kopi robusta merupakan jenis kopi yang berasal dari Afrika Barat. Kopi jenis ini mulai dikenal di Indonesia pada tahun 1900-an. Selain di Indonesia, kopi robusta juga banyak ditanam di negara kawasan Asia dan Afrika. 3 varietas kopi robusta yang dikenal ada 3 yaitu variets robusta, kouiloi dan ugandae (Rukmana, 2014). Tanaman kopi umumnya akan mulai berbunga setelah berumur ± 2 tahun. Mula-mula bunga ini keluar dari ketiak daun yang terletak pada batang utama atau cabang reproduksi. Tetapi bunga yang keluar dari kedua tempat tersebut biasanya tidak berkembang menjadi buah, jumlahnya terbatas, dan hanya dihasilkan oleh tanaman-tanaman yang masih sangat muda. Buah tanaman kopi terdiri atas daging buah dan biji. Daging buah terdiri atas 3 (tiga) bagian lapisan kulit luar, lapisan daging , dan lapisan kulit tanduk yang tipis tetapi keras. (Najiyati dan Danarti, 2014). Morfologi tanaman kopi terdiri dari batang, daun, buah, bunga dan akar. Seluruh bagian-bagian tanaman kopi bekerja berdasarkan fungsi dan manfaatnya masing-masing.

UNMAS DENPASAR

Kopi robusta memiliki kemampuan beradaptasi yang lebih baik jika dibandingkan dengan kopi arabika. Hal tersebut berkaitan dengan syarat tumbuh kopi robusta. Kopi jenis ini akan tumbuh baik pada suhu atau temperature udara tahunan pada angka 21-24oC dengan curah hujan berkisar 2.000-3.000 mm/tahun. Selain itu, kopi robusta juga dapat ditanam di dataran rendah dengan ketinggian 0-1000 mdpl, tetapi jenis kopi ini akan tumbuh dengan optimal pada ketinggian 400-800 m dpl. Kopi robusta memiliki beberapa karakteristik diantaranya, rendemen lebih tinggi dibanding rendemen kopi Arabika, yaitu sebesar 20-22%; biji berbentuk agak bulat, lengkungan biji lebih tebal dibandingkan janis arabika, garis tengah (parit)dari atas kebawah hampir rata.

2.1.2 Pengolahan Biji Kopi Robusta

Pengolahan Biji Kopi Primer

Beras kopi adalah sebutan untuk biji kopi hasil olahan dari buah kopi. Pada proses pengolahannya, buah kopi mengalami proses pengeringan, pelepasan kulit luar dan daging buah dari biji, pengelupasan kulit tanduk dan kulit ari. Terdapat dua cara pengolahan yang dikenal secara umum yaitu pengolahan basah dan pengolahan kering (Rukmana 2014). Menurut Najiyati & Danarti (2012) Perbedaan kedua cara pengolahan tersebut terletak pada penggunaan air. Pengolahan basah menggunakan air pada proses pengupasan kulit dan pencucian buah kopi, sedangkan pengolahan kering menggunakan sinar matahari pada proses penjemuran. Pada pengolahan kering, buah kopi langsung dijemur tanpa mengalami proses pengupasan kulit.

UNMAS DENPASAR

Pengolahan Biji Kopi Sekunder

Pengolahan biji kopi sekunder yang bertujuan untuk menghasilkan kopi bubuk meliputi kegiatan diantaranya penyangraian (roasting) pada tingkat kematangan tertentu, pencampuran, penghalusan biji kopi sangarai (grinder) dan pengemasan (packing). Kegiatan pengolahan tersebut saling terkait dan mempengaruhi rasa serta aroma dari kopi bubuk yang dihasilkan. Adapun kegiatan pengolahan biji kopi sekunder menurut Rukmana (2014) adalah sebagai berikut:

a. Penyangraian (Roasting)

Penyangraian merupakan tahap pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dengan perlakuan panas. Penanganan pada saat penyangraian menjadi kunci dari proses produksi kopi bubuk. Kisaran suhu proses sangrai yang umum adalah antara 15-205o C Proses sangrai diawali dengan penguapan air dan diikuti dengan reaksi pirolisis. Pirolisis ditandai dengan perubahan warna biji kopi yang semula kehijauan menjadi kecoklatan.

b. Penghalusan Biji Kopi

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan alat penghalus (grinder) sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan kehalusan tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang sangat besar sehingga senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut saat diseduh ke dalam air panas.

UNMAS DENPASAR

c. Pengemasan (packing)

Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan aroma dan citarasa kopi bubuk selama didistribusikan. Pengemasan yang dilakukan dengan tidak baik kesegaran, aroma dan citarasa kopi bubuk akan berkurang secara signifikan setelah satu atau dua minggu.

Kopi juga merupakan minuman yang mengandung banyak manfaat bagi kesehatan, tanaman kopi sendiri mengandung kafein yang merupakan senyawa hasil metabolisme sekunder golongan alkaloid dari tanaman kopi dan memiliki rasa pahit. Konsumsi kafein dengan batas aman yaitu 100-150 mg perharinya akan memberikan manfaat bagi tubuh (Budiman Haryanto 2012). Kadar kafein yang dikonsumsi memberikan pengaruh yang berbeda. Konsumsi kafein kadar rendah hingga sedang secara umum memberikan pengaruh peningkatan kewaspadaan, kapasitas belajar, prestasi berlatih, dan memperbaiki kondisi mood. Sedangkan konsumsi kafein dalam dosis tinggi menimbulkan pengaruh negatif bagi beberapa individu yang sensitif seperti cemas dan insomnia yang timbul 2-6 jam setelah pengkonsumsian kafein. (Farah 2012) dalam Yuliana Minuman kopi yang ada saat ini sangatlah beragam jenisnya. Menurut (Budiman Haryato 2012) masing-masing jenis kopi yang ada memiliki proses penyajian dan pengolahan yang unik. Berikut adalah beberapa contoh minuman kopi yang umum dijumpai :

UNMAS DENPASAR

- Kopi Hitam, merupakan hasil ekstraksi langsung dari perebusan biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perisa apapun.
- Espresso, merupakan kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopimenggunakan uap panas pada tekanan tinggi.

- Cappuccino, merupakan kopi dengan penambahan susu, krim, dan serpihancoklat.
- Kopi Instan, berasal dari biji kopi yang dikeringkan dan digranulasi.
- Kopi tubruk, merupakan kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula.

2.2 Teori Biaya Produksi

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 ekonomis yang diperlukan, yang tidak dapat dihindarkan, dapat diperkirakan, dan dapat d ukur 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).

UNMAS DENPASAR

Boediono (1998) menyatakan bahwa berdasarkan volume kegiatan biaya dibedakan atas biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap (Fixed Cost) adalah biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi yang jumlah tetap pada volume kegiatan tertentu, sedangkan biaya variabel (Variable Cost) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah-ubah.

2.2.1 Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan tingkat kegiatan maupun volume penjualan (Marewa, 2012). Biaya tetap per unit berbanding terbalik secara proporsional dengan perubahan volume kegiatan atau kapasitas. Semakin tinggi tingkat kegiatan, maka semakin rendah biaya tetap perunit. Semakin rendah tingkat kegiatan, maka semakin tinggi biaya tetap per unit. (Mulyadi, 2005). Biaya tetap tidak dipengaruhi oleh volume produksi, seperti biaya penyusutan, tenaga kerja, dan pajak (Prawirokusumo, 1991).

2.2.2 Biaya Tidak Tetap/ Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya variabel per unit konstan, semakin besar volume kegiatan semakin besar pula biaya totalnya, sebaliknya semakin kecil biaya volume kegiatan, semakin kecil pula biaya totalnya. Biaya bahan baku merupakan contoh biaya variabel yang berubah sebanding dengan perubahan volume produksi (Marewa, 2012)

UNMAS DENPASAR

2.3 Teori Penerimaan

Menurut Boediono (2002), yang dimaksud dengan penerimaan (revenue) adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output.

2.4 Teori Pendapatan

Pendapatan adalah total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Perusahaan yang menginginkan laba maksimum akan mengambil keputusan secara marjinal, dimana perusahaan dapat menyesuaikan variable variabel yang bisadikontrol untuk memungkinkan memperoleh laba yang maksimum (Gratio, 2013).

Pendapatan dibagi menjadi pendapatan kotor (penerimaan) dan pendapatan bersih (keuntungan). Pendapatan kotor merupakan ukuran produktivitas sumber daya yang yang di produksi dari usaha tani, 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 suatu 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).

UNMAS DENPASAR

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 dalam Erwan Purnomo, 2001).

2.5 Nilai Tambah

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Menurut Hayami et al. (1987) dalam buku Armand Sudiyono (2004) dalam Sitorus Ulima (2011), nilai tambah dapat dilihat dari dua aspek yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor – faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, harga bahan baku, dan nilai input lainnya.. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja.

UNMAS DENPASAR

2.6 Kelayakan Usaha R/C

Upaya pengembangan usaha dalam usaha kecil tidak terlepas dari aspek keuangan yang salah satunya adalah dengan menganalisis biaya yang berujung pada besarnya keuntungan yang akan diperoleh. Menurut Sukirno (1994). Munawir (2010) berpendapat bahwa, analisis R/C Ratio adalah merupakan

perbandingan antara total penerimaan dengan biaya. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula keuntungan dari usaha tersebut.

Pada dasarnya sebuah usaha akan dikatakan layak untuk dijalankan apabila nilai R/C yang didapatkan lebih besar daripada 1. Hal ini bisa terjadi karena semakin tinggi R/C dari sebuah usaha, maka tingkat keuntungan yang akan didapatkan suatu usaha juga akan semakin tinggi. R/C adalah singkatan dari Revenue Cost atau dikenal dengan perbandingan antara total penerimaan (R) dan total biaya (C).

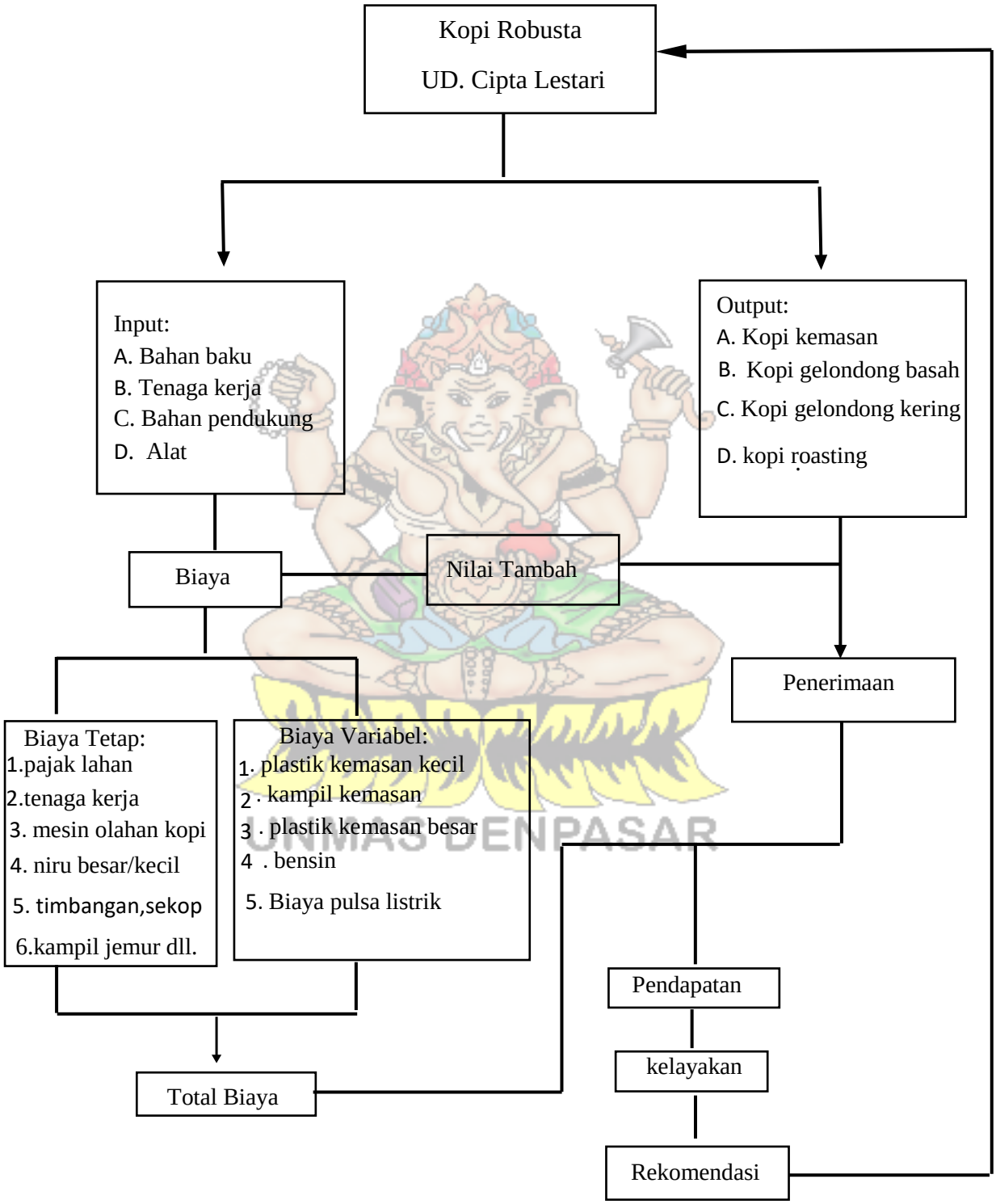
2.6 Kerangka Pemikiran

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak diusahakan oleh petani,sehingga menjadi sumber penghasilan dan lapangan kerja bagi mereka. Harga jual kopi bisa ditingkatkan melalui proses pengolahan dengan cara mengubah biji kopi menjadi roastbean dan kopi bubuk. Pada prosesnya, buah kopi mengalami beberapa tahapan proses pengolahan. Mulai dari panen, sortasi, pengolahan biji, roasting, penggilingan hingga pengemasan.

UNMAS DENPASAR

Usaha pengolahan kopi robusta merupakan salah satu jenis kegiatan yang memanfaatkan biji kopi robusta sebagai bahan utamanya. Dengan mengetahui jumlah nilai produksi dan total biaya produksi, makan dapat diketahui nilai tambah dan pendapatan bersih atau keuntungan dari usaha pengolahan kopi robusta tersebut.

Adapun bagan kerangka pemikiran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Di Desa Pujungan(studi kasus di UD.Cipta Lestari).

2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu memperlihatkan persamaan dan perbedaaan dalam hal metode, waktu, dan tempat penelitian. Peneliti harus mempelajari penelitian sejenis di masa lalu untuk mendukung penelitian yang dilakukan. Penelitian terdahulu akan memberikan gambaran kepada penulis tentang penelitian sejenis yang akan dilakukan, sehingga dapat dijadikan referensi bagi penulis.

Hasil dari penelitian sebelumnya menjadi hal yang sangat penting dan sangat berguna untuk dijadikan sebagai data pendukung. Dengan adanya penelitian terdahulu tentunya akan membantu penulis untuk memperbanyak teori yang hendak digunakan pada penelitian penulis.

berdasarkan beberapa penelitian terdahulu, terdapat beberapa penelitian terdahulu yang telah ditelusuri dirasa cukup relevan dengan studi kasus penelitian ini. adapun penelitian terdahulu sebagai berikut:

No	penelitian/ Tahun	Judul	Tujuan	Metode	Hasil	Perbedaan /persamaan
1	Ulima Mandasari Sitorus , 2014.	Analisis NilaiTambah dan Strategi Pengembangan Produk Olahan Kopi (Coffea robusta)Kelompok Tani Simalungan Jaya Desa Sait Buttu Saribu Kabupaten Simalungun".	Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana pengolahan kopi robusta yang dilakukan oleh kelompok Tani Simalungan Jaya menjadi kopi bubuk di daerah penelitian, untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang	metode Hayami (Hayami et al., 1987) menghitung nilai tambah dengan cara menggabungkan metoda nilai tambah untuk pengolahan dan nilai	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pengolahan yang dilakukan dimulai dari kopi biji robusta yang kemudian mengalami proses pemecahan kulit tanduk dan selanjutnya diolah menjadi kopi bubu	Lokasi penelitian terdahulu di Kabupaten Simalungu sedangkan sekarang penelitian di Kabupaten Tabanan. Persamaan yaitu sama sama menggunakan metode Hayami untuk mengetahui hasil anilisi

UNMAS DENPASAR

			dapat diperoleh oleh kelompok tani Simalungan Jaya di daerah penelitian, serta untuk menganalisis factor-faktor yang mempengaruhi produk olahan kopi robusta kelompok tani Simalungan Jaya di daerah penelitian. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif untuk mengetahui pengolahan kopi bubuk robusta, metode Hayami untuk analisisnilai tambah, dan analisis SWOT untuk mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi bubuk robusta	tambah untuk pemasaran.		nilai tambah
2	Puspita, 2013	Analisis Nilai Tambah DanPengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember dikatakan bahwa besar nilai tambah pada berbagai tahapan pengolahan	untuk mengetahui nilai tambah pengolahan kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember	metode deskriptif dan metode analitis Metode penelitian deskriptif adalah metode yang	Nilai tambah pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi HS sebesar Rp 974,71, sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar Rp 529,11. Nilai	Lokasi penelitian terdahulu di Kabupaten Jember sedangkan sekarang penelitian di Kabupaten Tabanan. Persamaanya terdapat

UNMAS DENPASAR

		kopi memiliki nilai yang berbeda.		dilakukan untuk mengetahui gambaran, keadaan, suatu hal dengan cara mendeskripsikannya sedetail mungkin berdasarkan fakta yang ada Metode analitis adalah metode yang digunakan untuk menentukan besar resultan vektor secara matematis dengan menggunakan rumus	tambah pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar Rp 22.397,31, sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk sebesar Rp 9.466,71, (2) Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi HS sebesar 1,19, sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar 1,06. Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar 1,67, sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk 1,31.	metode deskriptif dan juga metode analitis pada kedua penelitian tersebut untuk mengetahui proses pengolahan kopi
3	Arianti, Y. S dan L. R. Waluyati, 2019	Analisis Nilai Tambah dan Strategi pengembangan Agroindustri Gula Merah Kabupaten Madiun	Untuk mengetahui Nilai Tambah dan Strategi pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun	metode Hayami (Hayami et al., 1987) menghitung nilai tambah dengan cara menggabungkan metoda nilai tambah untuk pengolahan dan	Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami diperoleh hasil Rp 1.051/kg tebu dengan rasio 58,28% menunjukkan bahwa usaha layak karena memberikan keuntungan. Berdasarkan analisis SWOT	Lokasi penelitian terdahulu di Kabupaten Simalungu sedangkan sekarang penelitian di Kabupaten Tabanan. Persamaan yaitu sama sama menggunakan metode Hayami untuk mengetahui

UNMAS DENPASAR

				nilai tambah untuk pemasaran.	strategi yang harus dilakukan adalah strategi konsentrasi.	hasil anilisi nilai tambah
4	Surya, 2016	Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Arabika pada Unit Usaha Produktif Ulian Murni Kabupaten Bangli	nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan Kopi Arabika pada UUP Ulian Murni	Metode Hayami	Kegiatan pengolahan Kopi Arabika dalam bentuk buah gelondong merah dan buah campuran (kuning, merah, dan hijau) menjadi biji kopi HS dan kopi bubuk pada UUP Ulian Murni merupakan kegiatan yang menimbulkan nilai tambah,sehingga harga jual biji kopi HS dan kopi bubuk menjadi lebih tinggi daripada harga jual buah kopi gelondong merah.	Lokasi penelitian terdahulu di Kabupaten Simalungu sedangkan sekarang penelitian di Kabupaten Tabanan. Persamaan yaitu sama sam menggunakan metode Hayami untuk mengetahui hasil anilisi nilai tambah
5	Tambarta E. 2016	Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Olahan Kopi Arabika di Kabupaten Bener Meriah Aceh	Untuk mengetahui Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Olahan Kopi Arabika di Kabupaten Bener Meriah Aceh	Metode Hayami (Hayami et al., 1987) menghitung nilai tambah dengan cara menggabungkan metoda nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah	nilai tambah kopi bubuk arabika specialty sebesar Rp 102.469 per kg. Berdasarkan analisis SWOT strategi pengembangan biji kopi premium yang harus dilakukan yaitu meningkatkan pengawasan mutu. Strategi pengembangan untuk biji kopi	Lokasi penelitian terdahulu di Kabupaten Simalungu sedangkan sekarang penelitian di Kabupaten Tabanan. Persamaan yaitu sama sam menggunakan metode Hayami untuk mengetahui hasil anilisi nilai tambah

UNMAS DENPASAR

				untuk pemasaran.	premium adalah meningkatkan cita rasa. Srategi pengembangan untuk kopi bubuk specialty yang dapat diterapkan adalah melakukan diversifikasi produk.	