## ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA KOPI ROBUSTA BUBUK BIJI MERAH DI DESA LIBERIA TIMUR KECAMATAN MODAYAG KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW TIMUR

Business Profit Analysis Of Household Industry Of Robusta Coffee Red Seed Powder In East Liberia Village, Modayag Sub District, East Bolaang Mongondow Regency

Vieky Mirah, Audrey J. M. Maweikere, dan Olfie L. S. Benu Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

#### **ABSTRACT**

The objective of this study is to calculate and analyze the profits of the home industry of Mr. Hamid's Robusta coffee, red bean powder. The data used in May 2021. The analysis of the data used in this study is an analysis of the profits of the home industry of "Hamid" red bean robusta coffee by calculating the difference between the revenue and the total cost used. Based on the results and discussions that have been carried out, it can be concluded that Mr. Hamid's business is profitable. The home industry business of red bean powder robusta coffee incurs a production cost of Rp. 2,435.012 with a profit rate obtained by the home industry of red bean powder robusta coffee in May 2021 of Rp. 2,464,988. To compare other businesses from previous studies, the calculation of revenue cost analysis where the R/C value of this business is 2.0, meaning that the home industry business of Mr. Hamid's red bean powder robusta coffee is higher, so this business is feasible to be maintained.

Keyword: Business Profit Analysis, Robusta coffee

## **ABSTRACT**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung dan menganalisis keuntungan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah milik bapak Hamid. Data yang digunakan bulan Mei tahun 2021. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah anlisis keuntungan industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah "Hamid" dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan jumlah biaya yang digunakan. Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa usaha milik bapak Hamid menguntungkan. Usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp.2.435.012 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah pada bulan Mei 2021 sebesar Rp.2.464.988. Kemudian untuk membandingkan usaha lain dari penelitian terdahulu, dilanjutkan dengan perhitungan analisis revenue cost dimana nilai R/C usaha ini adalah sebesar 2,0 artinya usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah bapak Hamid lebih tinggi, sehingga usaha ini layak untuk dipertahankan.

Kata Kunci: Analisis keuntungan bisnis, kopi robusta

#### **PENDAHULUAN**

### Latar Belakang

Penduduk Indonesia sebagian besar tinggal di daerah pedesaan dan hingga saat ini masih menyandarkan mata pencaharian pada sektor pertanian. Hal ini yang menyebabkan sektor pertanian memiliki peran penting terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Sektor pertanian sendiri memiliki beberapa subsektor, antara lain subsektor tanaman pangan atau tanaman bahan makanan (lebih dikenal dengan pertanian rakyat), subsektor perkebunan, subsektor peternakan, subsektor kehutanan, serta subsektor perikanan. Menurut Permatasari (2014), Indonesia merupakan salah satu negara yang cocok untuk subsektor perkebunan, karena pada umumnya perkebunan berada di daerah bermusim panas atau di daerah sekitar khatulistiwa.

Pengembangan kopi robusta berawal dari bencana wabah penyakit karat daun atau Hemileia vastatrix yang menyerang tanaman kopi pada tahun 1878, sebagian besar perkebunan kopi di Indonesia rusak akibat penyakit tersebut. Kopi ini ternyata tahan penyakit karat daun, memerlukan syarat tumbuh dan pemeliharaan yang ringan. Sedangkan produksinya jauh lebih tinggi dari jenis arabika dan liberika. Oleh karena itu kopi ini cepat berkembang, dan mendesak kopi-kopi lainnya. Saat ini lebih dari 90% dari areal pertanaman kopi Indonesia terdiri atas kopi robusta. Robusta dapat tumbuh di dataran rendah, namun lokasi paling baik untuk membudidayakan tanaman ini pada ketinggian 400-800 meter dpl. Suhu optimal pertumbuhan kopi robusta berkisar 24-30°C dengan curah hujan 2000-3000 mm per tahun (Najiyati dan Danarti, 2001).

Proses pengolahan kopi menjadi bubuk dan siap diminum pada umumnya merupakan sederhana, proses yang peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat mesin pengupas dan penggiling. Di kecamatan Modayag kopi telah menjadi komoditas potensial

yang secara luas diusahakan oleh perkebunan rakyat dan perkebunan besar.

Secara historis tanaman kopi di kecamatan Modayag sudah ada turun temurun ketika pertama kali ditanami oleh pemerintah Hindia Belanda waktu menduduki wilayah Bolaang Mongondow Timur. Di kecamatan Modayag terdapat usaha industri rumah tangga salah satunya usaha kopi robusta bubuk biji merah milik bapak Hamid yang terdapat di desa Liberia Timur sebagai salah satu daerah penghasil kopi, dimana desa Liberia Timur memproduksi kopi bubuk mengunakan biji merah (Robusta). Usaha kopi bubuk ini dikenal dengan merk dagangnya "Kopi Robusta Bubuk Biji Merah" dan usaha milik bapak Hamid ini satu-satunya yang ada di desa Liberia Timur. Kopi robusta milik bapak Hamid ini mulai ditanam pada kebun sendiri dilahan 2 hektar pada tahun 2015 yang berjumlah kurang lebih 1.000 pohon. Desa Liberia Timur memiliki potensi daerah seperti gunung ambang yang memiliki ketinggian sedang yakni 800 m (Diatas permukaan laut) dan dianggap cocok untuk ditanami kopi berienis robusta.

Seiring berjalannya waktu proses produksi usaha kopi robusta bubuk biji merah pak Hamid di desa Liberia Timur ini yang permasih memakai peralatan manual, tama sekarang sudah ada sebagian yang proses pengolahannya memakai peralatan mesin, sehinga hasil produksi kopi robusta bubuk biji merah sudah dijual ke beberapa cafe-cafe terdekat. Kemudian untuk harga jual kopi robusta bubuk biji merah menawarkan dengan dua pilihan ukuran kemasan yang berbeda diantaranya ada yang 200 gram dan 250 gram. Berdasarkan informasi dari pemilik usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah bapak "Hamid" ini menguntungkan dan menurut penelitian terdahulu Ronaldo Esayas Amisan mengenai analisis pendapatan usahtani kopi di desa Purworejo Timur kecamatan Modayag, menunjukkan bahwa nilai R/C untuk usahatani kopi adalah lebih dari satu. Maka usaha kopi mengalami keuntungan dan layak diusahakan, dikarenakan besarnya pendapatan lebih tinggi dibandingkan dengan besarnya pengeluaran yang ditanggung oleh petani. Hal inilah peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis keuntungan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah didesa Liberia Timur kecamatan Modayag.

#### Rumusan Masalah

Usaha pengolahan kopi robusta biji merah menjadi kopi bubuk yang dijalankan oleh bapak Hamid di desa leberia timur kecamatan Modayag kabupaten Bolaang Mongondow Timur belum diketahui besarnya keuntungan yang didapat, maka dapat ditarik rumusan masalahnya adalah berapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung dan menganalisis keuntungan dari industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah milik bapak Hamid.

## **Manfaat Peneltian**

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi pemilik usaha kopi robusta bubuk biji merah di desa Liberia Timur, sebagai bahan pemikiran agar dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga.

#### METODE PENELITIAN

#### Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2021 selama satu minggu didesa Liberia Timur kecamatan Modayag kabupaten Bolaang Mongondow Timur

### **Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus di UMKM "Kopi Robusta Biji Merah Pak Hamid". Data yang digunakan bulan Mei tahun 2021. Menurut Stake (2006), studi kasus sebagai metode penelitian memiliki tujuan yang penting dalam meneliti dan mengungkap keunikan serta kekhasan karakteristik yang terdapat dalam kasus yang di teliti, dimana kasus tersebut menjadi penyebab mengapa penelitian dilakukan.

## **Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan cara wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan mewawancarai langsung pemilik usaha kopi bubuk biji merah "Hamid" sebagai responden dengan menggunakan alat bantu daftar pertanyaan yang telah disusun sebelumnya (kuisioner). Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan datadata yang berkaitan dengan penelitian baik dari instansi terkait maupun internet.

#### Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer diambil oleh peneliti dilapangan langsung dari responden melalui observasi langsung di lapangan dan wawancara terhadap responden dengan alat bantu berupa daftar pertanyaan yang telah disusun, sedangkan data sekunder merupakan hasil studi pustaka

#### Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini yaitu:

- Produksi Kemasan Jumlah produksi kopi bubuk biji merah yang dihasilkan dalam satu bulan produksi.
- Harga Jual (Rp)
   Harga jual produk kopi bubuk biji merah yang dihasilkan sesuai dengan ukuran yang ada.
- 3) Biaya Produksi (Rp) Semua biaya yang dikeluarkan setiap kali produksi dalam pembuatan kopi bubuk biji merah (Perbulan), terdiri dari:

## (a) Biaya Tetap (Fixed Cost)

## i. Biaya pajak (Rp)

Pajak yang digunakan oleh usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah adalah pajak usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Berdasarkan PP Nomor 23 Tahun 2018 tentang PPh (Pajak Penghasilan) tarif final yang berlaku adalah 0,5%. Menurut (Online-pajak.com), untuk menghitung biaya pajak menggunakan sebagai rumus berikut

## Omzet Penjualan X Tarif PPh Final

## ii.Biaya penyusutan alat (Rp)

Menurut Menurut Kuswadi (2006) untuk menghitung besar biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$Peny = \frac{Nilai Awal - Nilai Akhir}{Umur Ekonomis (Bulan)}$$

### (b) Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya Bahan baku i. Bahan baku utama yaitu kopi biji merah robusta yang dipakai dalam proses produksi perbulan.

Bahan bakar (LPG) ii.

Bahan bakar yang digunakan untuk proses penyangrain kopi biji merah robusta selama 4 kali produksi.

Biaya Tenaga Kerja iii.

Biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja mulai dari proses penjumuran kopi biji merah robusta sampai pada tenaga kerja pengemasan kopi bubuk biji merah robusta.

Biaya Transportasi

Biaya stransportasi selama satu bulan mengunakan kendaraan bermotor untuk pengambilan bahan baku biji kopi robusta.

Biaya Plastik Kemasan Biaya yang digunakan adalah pembelian plastik kemasan ukuran 200

Biaya Minyak Bensin vi.

Biaya yang dikeluarkan adalah minyak bensin untuk digunakan pada mesin pengupas dan penggiling dalam 4 kali proses produksi selama satu bulan.

Label (Stiker) vii.

Label (stiker) adalah biaya yang dikeluarkan untuk cetakan stiker yang di pakai dalam plastik kemasan dalam 4 kali proses produksi selama satu bulan.

#### **Metode Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah anlisis keuntungan industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah "Hamid" dengan menghitung selisih antara dengan jumlah penerimaan biaya yang digunakan.

Untuk mengetahui keuntungan digunakan rumus-rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

 $\pi$  = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

menghitung biaya Untuk total digunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya Total (*Total Cost*)

= Total Biaya Tetap (Total TFC

Fixed Cost)

= Total Biaya Variabel (*Total* TVC

Variable Cost)

Analisis data untuk mengetahui besarnya total penerimaan adalah dengan cara mengalikan antara harga jual dengan jumlah buah yang terjual pada semua jenis buah dalam setiap bulannya. Menurut Mubyarto (1994), total penerimaan dari suatu usaha dapat dihitung dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan: TR = Total penerimaan Q = Jumlah yang terjual P = Harga jual

Kemudian untuk membandingkan apakah usaha kopi bubuk biji merah ini nilai rasionya lebih besar dari usaha lain dapat digunakan rumus, sebagai berikut:

$$a = \frac{R}{C} = (P. Q)/(TFC + TVC)$$

## Keterangan:

a : Revenue Cost Ratio
R : Revenue / Penerimaan

C : Cost / Biaya

P : Output Price / Harga Jual Q : Output / Volume Jual

TFC: Total Fixed Cost / Biaya Tetap
TVC: Total Variabel Cost / Biaya

Variabel

#### Apabila:

R/C = 1, berarti usaha ini tidak untung atau rugi

R/C < 1, berarti usaha ini rugi R/C > 1, berarti usaha ini untung

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

# Deskripsi Umum Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah

Usaha industri rumah tangga kopi bubuk biji merah bapak Hamid berdiri sejak tahun 2018, usaha ini letaknya berada di desa Liberia Timur kecamatan Modayag kabupaten Bolaang Mongondow Timur, melihat peluang bisnis yang baik dari usaha kopi bapak Hamid megikuti pengetahuan sambung pucuk ditahun 2016.

Selain itu, rumah tempat tinggal bersama keluarga juga dijadikan tempat proses pengolahan kopi bubuk. Usaha ini bergerak bersifat home industry dengan mengunakan tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga, adapun tenagan luar keluarga berjumlah 3-4 orang jika permintaan produksinya banyak, usaha ini bisa dikatakan mempunyai konsumen kelas menengah kebawah. Produk yang ditawarkan ada dua macam pilihan yang berbeda dimana kopi bubuk biji merah yang dijual oleh pemilik usaha kopi untuk per 200 gram dijual seharga Rp. 25.000/kemasan sedangkan untuk per 250 gram dijual dengan harga Rp. 30.000/kemasan yang sudah dikemas secara menarik.

Keunikan dari usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah bapak hamid ini adalah sistem pengolahannya hanya mengunakan biji merah untuk menghasilkan bubuk kopi dan mengandalkan bahan alami tanpa mengunakan bahan campuran atau bahan lainnya, sehingga kopi bubuk biji merah sudah diuji coba dilaboratorium Puslitkoka Jember.

## Proses Pembuatan Kopi Robusta Bubuk Biji Merah

Proses produksi kopi robusta bubuk biji merah dimulai dari proses pemetikan buah kopi. Pemetikan yang dilakukan olah pak Hamid secara manual dengan cara memetik buah yang telah masak, itu sebabnya kopi bubuk yang diolah dari kopi petik merah atau buah kopi masak optimum memiliki citarasa, aroma yang lebih harum dan dapat meningkatkan kualitas bubuk kopi dibandingkan kopi hasil panen asalan (campuran). Kemudian dilanjutkan dengan sortasi buah kopi robusta, sortasi ini bertujuan untuk memisahkan buah kopi yang berwarna merah, hijau dan kuning, kemudian buah kopi yang produksi hanya warna merah.

Proses selanjutnya penjemuran buah kopi robusta menggunakan sinar matahari selama 1 minggu lamanya, proses penjemuran juga sangat tergantung pada kondisi cuaca sinar matahari sehingga pada proses penjemuranpun ada sampai pada tahap 2 minggu lamanya ketika cuaca mendung.

Tahap selanjutnya adalah pengupasan kulit buah kopi, pengumasan kulit buah kopi menggunakan bantuan alat mesin pengupas. Penyangraian merupakan proses pengorengan yang dilakukan secara langsung diatas media pengorengan tampa mengunakan minyak, penyangraian kopi masih dilakukan secara tradisional mengunakan wajan atau belanga goreng dan bahan bakar penyangraian mengunakan gas (LPG). Proses penyangraian dilakukan oleh satu tenaga dalam keluarga dan berlangsung selama 2 sampai 3 jam lamanya.

Pengilingan biji kopi yang di sangria selanjutnya ditaruh didalam kotak penampung biji kopi tujuannya untuk mendinginkan biji kopi sebelum dimasukan kedalam mesin penggiling kopi, setelah biji kopi sudah dingin barulah biji kopi dimasukan kedalam mesin penggiling sedikit-demisedikit. Kopi bubuk yang dihasilkan selanjutnya dimasukan kedalam baskom plastik besar.

Selanjutnya proses terakhir, tahap pengemasan kopi bubuk biji merah dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Kopi bubuk dikemas dengan berbagai ukuran mulai dari yang ukuran 200 gram sampai dengan ukuran 250 gram. Kopi bubuk kemudian dimasukan kedalam plastik kemasan berwarna merah, setelah dimasukan kedalam plastik kemasan berwarna merah lalu kopi ditimbang mengunakan timbangan kecil berukuran 2 kg. Apabila, kopi bubuk biji merah sudah sesuai takaran yang ditentukan kemasan ditutup dengan mengunakan impulse sealer (alat pres plastik).

### Produksi Kemasan

Industri rumah tangga kopi bubuk di de-Liberia Timur kecamatan Modayag sa

memproduksi bubuk kopi merah dengan jumlah produksi sebesar 40 Kg dan melakukan produksi sebanyak 4 kali pada bulan Mei 2021. Produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah produksi yang dihasilkan dalam pengolahan bahan baku biji kopi merah oleh pak Hamid dalam satuan bungkus atau kemasan (200 gram dan 250 gram). Produksi kemasan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah pada bulan mei 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Kemasan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah, Mei 2021

Kemasan (gram)	Produksi Kemasan
200	100
250	80
Total	180

Sumber: Dioleh Dari Data Primer, 2021

Dari tabel 1 diketahui pada bulan Mei 2021 bahwa jumlah total proses produksi kemasan yang dihasilkan dari proses pengolahan biji kopi merah menjadi kopi bubuk menghasilkan 180 kemasan yang terbagi dalam kemasan berukuran 200 gram sampai dengan ukuran 250 gram.

## Harga Jual

Harga adalah segala sesuatu atau nilai yang ditetapkan (Tjiptono, 2005). Berdasarkan beberapa pengertian maka dapat disimpulkan bahwa harga merupakan keseluruhan nilai suatu barang maupun jasa yang diberikan dalam bentuk uang. Harga jual usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah bapak Hamid dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Harga Jual Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah, Mei 2021

Ukuran Kemasan	Harga Jual
(gram)	(Rp)
200	25.000
250	30.000

Sumber:Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 2 dalam penelitian ini menunjukkan harga jual usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah untuk ukuran kemasan 200 gram dijual dengan harga Rp.25.000/kemasan, sedangkan untuk ukuran 250 gram dijual dengan harga Rp.30.000/kemasan.

### Biaya Produksi

Biaya Produksi yang di hitung dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dari keseluruhan kegiatan yang dilakukan oleh industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah pak Hamid selama satu bulan proses produksi.

### Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung dari besar kecilnya volume produksi. Dalam penelitian ini biaya tetap usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah yang dihitung adalah berupa biaya pajak dan biaya penyusutan alat.

## Biaya Pajak

Biaya pajak dalam penelitian ini adalah pajak UMKM yang didapat dari jumlah omzet penjualan yang diterima dalam sebulan dikali dengan tarif pajak penghasilan (PPh) final yang berlaku, dapat dilihat pada tabel 3, yaitu:

Tabel 3. Biaya Pajak UMKM Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah, Mei 2021

	Omset	Tarif PPh	Biaya Pajak
No	Penjualan	Final	(Rp)
	(Rp)	(%)	
1	2.500.000		12.500
2	2.400.000	0.5	12.000
	Jumlah		24.500

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 3 menunjukkan biaya pajak UMKM yang dikeluarkan oleh usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah pak Hamid di bulan Mei 2021 sebesar Rp.24.500.

## Biaya Penyusutan Alat

Nilai penyusutan alat pada bulan Mei 2021 untuk masing-masing alat dengan menggunakan metode garis lurus (*Strainght-Lline Method*) dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Bubuk Biji Merah. Mei 2021

Peralantan Usaha	Penyusutan
Perafantan Usana	(Rp)
Mesin Penggiling Kopi	27.777,77
Belanga Goreng (Wajan)	1.458,33
Kompor Gas	7.738,09
Timbangan Digital (Kecil)	472,22
Impulse Sealer (Alat Pres)	1.458,33
Tupperware (Plastik)	416,44
Ember Besar (Plastik)	1.190,47
Jumlah	40.512,00

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Berdasarkan Tabel 4 biaya penyusutan alat dalam penelitian ini didapat dengan cara mengurangkan harga beli dari masig-masing alat dengan nilai sisa dari alat-alat tersebut dan membagi hasil pengurangan yang didapat dengan umur ekonomis dari masing-masing

alat. Biaya penyusutan alat yang diperoleh dari proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk sebesar Rp.40.512, pada bulan Mei 2021.

Keseluruhan biaya tetap industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah dalam satu bulan produksi dapat di lihat pada tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tetap Usaha Industri RamahTangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah. Mei 2021

	,
Biaya Tetap	Jumlah
	(Rp)
Biaya Pajak	24.500
Penyusutan alat	40.512
Total	65.012

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya tetap pada bulan Mie 2021 terbesar yang dikeluarkan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah adalah biaya pajak penyusutan peralatan sebesar Rp.40.012, kemudian diikuti biaya pajak sebesar Rp. 24.500. Sehingga biaya tetap pada bulan Mei 2021 sebesar Rp.65.012.

#### Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah disebabkan oleh adanya perubahan nilai jual hasil, bila jumlah barang yang dihasilkan bertambah, maka biaya variabelnya meningkat (Soekartawi, 2005).

Dalam penelitian ini total keseluruhan biaya variabel industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah dalam satu bulan produksi dapat di lihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Variabel Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah, Mei 2021

Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
Bahan Baku	1.500.000
Bahan Bakar (Gas LPG)	80.000
Biaya Tenaga Kerja	400.000
Biaya Transportasi	20.000
Biaya Plastik Kemasan	110.000
Biaya Minyak Bensin	80.000
Label (Stiker)	180.000
Total	2.370.000

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Berdasarkan tabel 6 biaya variabel dalam penelitian ini diperoleh dari jumlah input yang dikalikan dengan harga beli dari masingmasing input, maka jumlah keseluruhan biaya variabel adalah sebesar Rp.2.370.000 pada bulan Mei 2021.

## Biaya Total (Total Cost)

Biaya total adalah seluruh total biaya tetap dan total biaya variabel yang digunakan untuk menghasilkan suatu barang jadi dalam satu periode tertentu. Dalam proses produksi usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah dalam satu bulan dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7. Total Biaya Produksi Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta

Komponen biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap (Fixed Cost) Biaya Variabel (Variable	65.012 2.370.000
Cost)	2.370.000
Total	2.435.012

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 7 menunjukkan bahwa biaya tetap yang di peroleh bapak Hamid dalam usaha kopi robusta bubuk biji merah yaitu sebesar Rp.65.012, kemudian diikuti biaya variabel sebesar Rp.2.370.000. Sehingga biaya total pada bulan Mei 2021 sebesar Rp.2.435.012.

### Penerimaan (Revenue)

Penerimaan adalah jumlah produksi dikali dengan harga jual yang berlaku (Wilson, 2007 dalam Sumampouw, 2015). Berdasarkan hasil penelitian penerimaan industri rumah tangga kopi bubuk Biji merah selama satu bulan dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8 . Total Penerimaan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah

W		Uraian	Uraian	
Kemasan (gram)	Produksi Kemasan	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	
200 gram	100	25.000	2.500.000	
250 gram	80	30.000	2.400.000	
Jumlah	180	-	4.900.000	

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Dari Tabel 8 diketahui bahwa pada Mei 2021 jumlah total penerimaan untuk ukuran 200 gram sebesar Rp.2.500.000 dan ukuran 250 gram sebesar Rp.2.400.000. Jadi total penerimaan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah sebesar Rp.4.900.000.

## Keuntungan (Profit)

Keuntungan yang diperoleh sangat tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan, besarnya penerimaan yang didapat merupakan hasil perkalian antara harga jual produk dengan jumlah produk yang dihasilkan sehingga semakin tinggi produksi dengan biaya kecil dan harga akan mempengaruhi keuntungan. Keuntungan usaha kopi bubuk biji merah dapat dilihat pada Tabel 9

Tabel 9. Total Keuntungan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biii Merah, Mei 2021

J ,	
Uraian	Jumlah
Craian	(Rp)
Total Penerimaan	4.900.000
Total Biaya Produksi	2.435.012
Total Keuntungan	2.464.988

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 9 menunjukkan bahwa pe nerimaan yang di peroleh bapak Hamid dalam usaha bubuk kopi biji merah yaitu sebesar Rp.4.900.000 dengan total biaya Rp.2.435.012 sehingga keuntungan yang dimiliki sebesar Rp.2.464.988 pada bulan Mei 2021.

#### **Analisis Revenue Cost Ratio**

Analisis ini bertujuan untuk membandingkan nilai R/C yang di dapat dari usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah bapak Hamid dengan usaha lain menggunakan Analisis Revenue Cost Ratio. Nilai R/C usaha industri rumah tangga kopi bubuk biji merah bapak Hamid di desa Liberia Timur kabupaten Bolaang Mongondow Timur dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Revenue Cost Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah, Mei 2021

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Total Penerimaan	4.900.000
Total Biaya Produksi	2.435.012
R/C Ratio	2,01

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Dari hasil penelitian, Tabel 10 menunjukkan bahwa nilai R/C usaha ini adalah sebesar 2,01 yang dimana R/C > 1 (lebih dari satu). Ini berarti bahwa setiap satu rupiah yang dikeluarkan usaha kopi robusta biji merah dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp.2,01. Hal ini menunjukkan usaha industri rumah tangga

kopi robusta bubuk biji merah bapak Hamid angka rasionya tinggi dan layak dipertahankan.

### KESIMPULAN DAN SARAN

## Kesimpulan

Usaha milik Bapak Hamid menguntungkan. Usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp.2.435.012 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah pada bulan Mei 2021 sebesar Rp.2.464.988, dengan hasil analisis revenue cost dimana nilai R/C usaha ini adalah sebesar 2,01 sehingga usaha ini layak untuk dipertahankan.

#### Saran

Pihak usaha industri rumah tangga kopi bubuk biji merah mengadakan promosi kopi bubuk biji merah ke sosial media dan terus meningkat produksi meskipun pada saat musim panen kopi sudah tiba.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Aak. 1988. Budidaya Tanaman Kopi. Kanisius. Yogyakarta.
- Kuswadi, (2006). Perhitungan Biaya Penyusutan. Edisi Kedua. Yogyakarta: Penerbit Gava Media
- Najiyati, S. dan Danarti. 2001. Budidaya Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Permatasari, Devi.2014. Analisis Pendapatan Usahatani Gula Tumbuh (Kasus Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus). Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Diponegoro. Semarang.
- Soekartawi, (2005). Analisis Usaha Tani. UI-Press. Depok
- Stake, R.E. 2006. Multiple Case Study Analysis. The Guilford Press, New York.