

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN PENGOLAHAN BIJI KOPI
DI PT FORTUNA INTI ALAM KOTA MANADO**

*Analysis of the Added Value and Profit of Coffee Bean Processing
at PT Fortuna Inti Alam, Manado City*

**Maria Meylan Lauw, Agnes E. Loho, dan Leonardus R. Rengkung
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi**

ABSTRACT

This study aims to analyze the added value and benefits of processing coffee beans into ground coffee at PT. Fortuna Inti Alam. The research location was conducted at PT. Fortuna Inti Alam Highway Manado – Bitung, Maumbi Village Dusun III, North Minahasa Regency. The data used in this study comes from primary data and secondary data. Primary data is data obtained directly from respondents (coffee business owners) while secondary data is obtained from related agencies, literature or literature, articles from journals related to this research. The analysis used is added value analysis and profit analysis. The results showed that the processing of coffee beans into ground coffee provided a gross added value of Rp. 1,803,171., net added value of Rp. Rp. 1,580,742 and obtained an added value per raw material of Rp. 34,724/Kg. The profit received is Rp. 830,081,092 which was obtained from a total receipt of Rp. 3,337,422,000 and a total cost of Rp 2,507,340,908.

Keywords: *added value, coffee, profits, PT. Fortuna Inti Alam*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk di PT. Fortuna Inti Alam. Lokasi penelitian dilakukan di PT. Fortuna Inti Alam Jalan Raya Manado – Bitung, Desa Maumbi Dusun III, Kabupaten Minahasa Utara. Data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden (pemilik usaha kopi) sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas yang terkait, studi pustaka atau literatur-literatur, artikel dari jurnal yang berhubungan dengan penelitian ini. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah dan analisis keuntungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk memberikan Nilai tambah bruto sebesar Rp. 1.803.171., nilai tambah netto sebesar Rp. Rp. 1.580.742 dan memperoleh nilai tambah per bahan baku sebesar Rp. 34.724/Kg. Keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp. 830.081.092 yang di peroleh dari total penerimaan sebesar Rp. 3.337.422.000 dan total biaya sebesar Rp.2.507.340.908.

Kata kunci: Nilai tambah, kopi, keuntungan, PT. Fortuna Inti Alam

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan penting dalam perekonomian. Kopi bukanlah tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari Afrika. Tanaman kopi masuk ke Indonesia tercatat pertama kali pada tahun 1696 (Spillane, 1990 dalam Rahardjo, 2012). Strata industri kopi dalam negeri sangat beragam, dimulai dari unit usaha berskala *home industry* hingga industri kopi berskala multinasional.

Sulawesi Utara merupakan salah satu provinsi penghasil kopi. Hal ini dapat dilihat dari luas areal dan jumlah produksi tanaman kopi menurut Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Sulawesi Utara tahun 2016 disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Tanaman Kopi di Provinsi Sulawesi Utara Tahun 2017

No	Kabupaten/Kota	Luas (Ha)	Produksi (Ton)
1	Bolaang Mongondow	4.028,57	2.673,42
2	Minahasa	256,25	115,93
3	Kepulauan Sangihe	0,00	0,00
4	Kepulauan Talaud	0,00	0,00
5	Minahasa Selatan	452,25	0,00
6	Minahasa Utara	0,00	0,00
7	Bolaang Mongondow Utara	128,02	6,36
8	Kepulauan Sitaro	0,00	0,00
9	Minahasa Tenggara	271,45	47,43
10	Bolaang Mongondow Selatan	123,79	5,10
11	Bolaang Mongondow Timur	2.390,59	581,62
12	Kota Manado	0,00	0,00
13	Bitung	0,00	0,00
14	Kota Tomohon	14,10	0,00
15	Kota Kotamobagu	181,20	48,34

Tabel 1 menunjukkan bahwa Kabupaten Bolang Mongondow merupakan sentra produksi

kopi. Produk yang dihasilkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi kopi dalam negeri, namun juga untuk memenuhi permintaan di luar negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumen kopi di dalam negeri merupakan pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang masih memberikan prospek dan peluang sekaligus menunjukkan adanya kondisi yang kondusif dalam berinvestasi dibidang industri kopi.

Berbisnis olahan kopi merupakan peluang usaha yang cukup menjanjikan karena tidak terlepas dari kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi kopi karena kopi memiliki rasa, aroma yang khas, dan mempunyai manfaat tersendiri bagi penikmatnya. Sulawesi Utara khususnya Kota Manado, warung-warung kopi mulai menjamu dalam beberapa tahun terakhir. Utamanya sejak boulevard kawasan perekonomian Mega Mas di bangun, dan lantas menjadi arena nogkrong anak muda. Mulai kedai sederhana hingga kafe bintang lima satu per satu mulai bermunculan (Tempo, 2019).

Sulawesi Utara khususnya di Kota Manado, warung-warung kopi berkembang dengan cepat dalam beberapa tahun terakhir. Utamanya sejak boulevard kawasan perekonomian Mega Mas dibangun, dan lantas menjadi arena nogkrong anak muda. Mulai kedai sederhana hingga kafe bintang lima satu per satu mulai bermunculan. Pengolahan bahan baku merupakan salah satu usaha untuk mengatasi sifat komoditi pertanian yang mudah busuk yang masuk dalam kegiatan agroindustri (Soekartawi, 2014) yang mampu memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap banyak tenaga kerja, mampu meningkatkan devisa melalui peningkatan ekspor. Suwardi, (2012) menambahkan bahwa dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja.

PT Fortuna Inti Alam merupakan salah satu pabrik pengolahan kopi di Sulawesi Utara yang berdiri sejak tahun 1995 hingga sekarang telah memasuki era perdagangan bebas dimana bahan baku dasarnya adalah kopi biji pilihan yang di beli dari petani Modayag Kotamobagu dan dari luar Sulawesi Utara. Perusahaan ini mempunyai Visi “*Customer is a partner*” dimana semua pihak terkait diuntungkan.

PT Fortuna Inti Alam selalu berkomitmen untuk menghasilkan produk berkualitas, higienis dan rasa yang sesuai dengan selera konsumen serta harga yang terjangkau. Pada saat ini PT. Fortuna Inti Alam sudah memiliki 2 merek kopi yaitu Formula dan Fortorang. Sebagai industri yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk maka dari itu perlu diteliti besarnya keuntungan dan nilai tambah dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk di PT. Fortuna Inti Alam Kecamatan Maumbi Kabupaten Minahasa.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah dan keuntungan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk di PT. Fortuna Inti Alam.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis keuntungan dan nilai tambah dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk di PT. Fortuna Inti Alam.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi Peneliti dapat melatih cara berpikir sistematis dan menganalisis data.
2. Bagi pihak lain khususnya para pengusaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan untuk mengembangkan agroindustri pengolahan biji kopi.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan mulai dari tahap persiapan hingga penyusunan laporan mulai dari bulan Juni sampai Agustus 2019. Lokasi penelitian akan dilakukan di PT. Fortuna Inti Alam Jalan Raya Manado – Bitung, Desa Maumbi Dusun III, Kabupaten Minahasa Utara.

Metode Pengambilan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden (pemilik usaha kopi). Data sekunder berupa studi pustaka atau literatur-literatur, maupun artikel baik dari majalah dan jurnal yang berhubungan dengan penelitian ini

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Observasi Teknik observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti tersebut.

- 2) Wawancara

Wawancara terkait dengan penelitian ini antara lain, Hobata Farm, Badan Pusat Statistik (BPS), literatur dan penelitian sebelumnya.

Deskripsi Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini, adalah:

1. Bahan baku merupakan biji kopi yang digunakan untuk menghasilkan kopi yang dihitung dalam satuan bungkus (500g)
2. Nilai tambah per bahan baku (NTbb).
3. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja yang dihitung dalam Jumlah jam kerja

(JKO).

4. Harga produk yaitu nilai jual biji kopi yang dihitung dengan (Rp/Kg).
5. Nilai produk adalah pendapatan yang diterima pengusaha dalam yang dihasilkan dihitung dalam satuan Rupiah /Nilai tambah per bahan baku (Rp / NTbb pengolahan biji kopi).
6. Nilai tambah adalah pengurangan biaya bahan-baku yang digunakan dengan biaya input lainnya terhadap penemuan output agroindustri yang dihasilkan termasuk biaya tenaga kerja, dihitung dalam satuan Rupiah
7. Pendapatan PT Fortuna Inti Jaya adalah imbalan jasa yang diterima produsen dan tenaga kerja diukur dalam Rupiah /Nilai tambah bahan baku (Rp/ NTbb).
8. Keuntungan merupakan total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dihitung dalam Rupiah /Nilai tambah bahan baku (Rp/ NTbb).
9. Total penerimaan terdiri dari kopi bubuk yang dihitung Rupiah/Tahun (Rp/Thn) dan jumlah produk kopi bubuk dalam kilogram/Tahun (Kg/Thn), sedangkan total biaya terdiri atas 2 variabel yaitu *total variable cost* dan *total fixed cost*.
10. Variable cost merupakan biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku, bahan penolong dan tenaga kerja, sedangkan fixed cost merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mesin dan peralatan, pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja.
11. Nilai produk akhir adalah nilai yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah output atau total produksi kopi dengan harga jual yang berlaku dipasaran.
12. Biaya antara adalah penjumlahan antara biaya bahan baku seperti biaya peralatan dan biaya bahan penolong, sedangkan biaya peralatan yang dipakai disini ialah biaya penyusutan alat.

Metode Analisis Data

a. Nilai Tambah Bruto

$$\begin{aligned} \text{NTb} &= \text{Na} - (\text{Bb} + \text{Bp} + \text{BBp}) \\ &= \text{Na} - \text{Ba} \end{aligned}$$

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)
 Na = Nilai produk akhir biji kopi
 Ba = Nilai antara (Bb + Bp + BBp)
 Bb = Biaya bahab baku
 Bp = Biaya bahan penolong
 BBp = Biaya bahan penolong

b. Nilai Tambah Netto (Ntn)

$$\text{NTn} = \text{NTb} - \text{NP}$$

Keterangan:

NTn = Nilai tambah netto (Rp)
 NTb = Nilai tambah bruto (Rp)
 NP = Nilai penyusutan (Rp)

c. Nilai Tambah Bahan Baku

$$\text{NTbb} = \text{NTb} : \sum \text{bb}$$

Keterangan :

NTbb = Nilai tambah per bahan baku
 NTb = Nilai tambah bruto
 $\sum \text{bb}$ = Jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

d. Keuntungan

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

Keterangan :

π = keuntungan
 TR = Total Revenue (Total Penerimaan)
 TC = Total Costs (Total Biaya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum PT Fortuna Inti Alam

Fortuna Inti Alam adalah perusahaan yang berbentuk perseroan terbatas (PT) dan merupakan perusahaan yang memproduksi kopi bubuk. PT. Fortuna Inti Alam terletak di Jalan Raya Manado Bitung, Desa Maumbi Dusun III, Kabupaten Minahasa PT Utara, Provinsi Sulawesi Utara. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1995 hingga saat ini tetap bertahan dan berkembang menjadi perusahaan yang berkualitas dengan selalu berusaha memberi yang terbaik bagi konsumennya

PT. Fortuna Inti Alam senantiasa dia rahkan untuk bermitra dengan pedagang dengan menjaga kualitas produksinya agar konsumen selalu mendapatkan yang terbaik. Pada awalnya perusahaan ini hanya memproduksi satu merek kopi bubuk yaitu Formula, namun seiring berjalannya waktu saat ini PT. Fortuna Inti Alam sudah mempunyai dua merek kopi bubuk yaitu Formula dan Fortorang.

Kedua merek kopi tersebut mempunyai komposisi yang sama, namun yang membedakan hanya nama dan tempat pemasarannya. Kopi bubuk Formula hanya dipasarkan di Ternate, sedangkan merek kopi bubuk Fortorang dipasarkan di supermarket yang ada di Sulawesi Utara. Kedua merek kopi tersebut menggunakan plastic sebagai *packingnya*.

Visi dan Misi PT. Fortuna Inti Alam

Perusahaan ini mempunyai visi dan misi yang terus menjadi jiwa dan penggerak.

Visi : PT. Fortuna Inti Alam ini senantiasa diwarnai dengan visi “*Customer is a partner*” dimana semua pihak terkait diuntungkan.

Misi : PT. Fortuna Inti Alam adalah dengan menyediakan produk terbaik bagi konsumen yang meliputi:

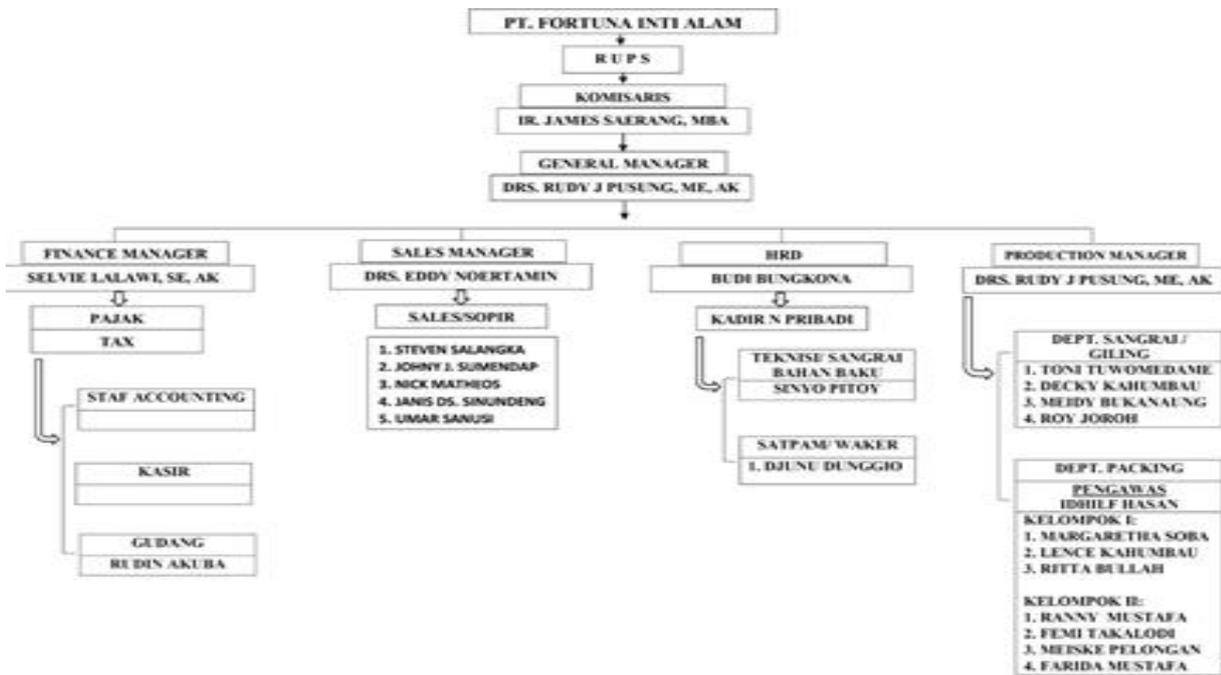
1. Penyediaan produk yang berkualitas
2. Membuat produk yang sesuai dengan selera konsumen
3. Meningkatkan kualitas tenaga kerja dan kesejahteraan karyawan
4. Perolehan laba perusahaan yang terbaik
5. Menjadikan perusahaan sebagai bagian dari Bangsa dan Negara

Struktur PT. Fortuna Inti Alam

Operasional perusahaan PT. Fortuna Inti Alam sudah mempunyai struktur pembagian kerja yang teratur untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Sehingga dalam pembagian tugas dan wewenang serta tanggung jawab tidak tumpang tindih. Pedoman dan prinsip perusahaan yang dijalankan adalah:

1. Perumusan tujuan yang jelas dalam tiap devisi
2. Delegasi kekuasaan/tugas
3. Tingkat pengawasan
4. Rentangan kekuasaan
5. Kesatuan perintah dan tanggungjawab
6. Koordinasi

Berjalan baiknya organisasi perusahaan diupayakan semua anggota/pegawai bertanggung jawab atas tugas sehingga tidak terjadi kerja rangkap.



Gambar 1. Struktur Organisasi PT Fortuna Inti Alam

Struktur organisasi perusahaan dalam gambar 1 terlihat bahwa ada empat manajer Finansial, Pemasaran, Pengembangan Sumberdaya Manusia, dan produksi dengan tugas dan wewenang membawahi bidang di bawahnya.

Ketersediaan Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku selalu diupayakan ketesediaannya dan keberlanjutannya sehingga kesinambungan produksinya terjamin. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kopi bubuk pada PT. Fortuna Inti Alam adalah biji kopi pilihan yang dibeli dari petani Modayag Bolaang Mongondow Timur dan Pulau Jawa

Proses Produksi

Produk yang dihasilkan mengalami beberapa proses yang diuraikan pada gambar 2.



Gambar 2. Proses Produksi Kopi

Gambar 2 menjelaskan bahwa proses biji kopi disangrai dengan alat mesin sangrai selama 6 – 7 mesin, kemudian digiling untuk dihaluskan selama 1 jam. Kopi yang sudah menjadi bubuk diangin-anginkan selama satu malam untuk kemudian dikemas dan dimasukkan ke dalam gudang.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dari *supplier* dengan harga yang bervariasi setiap bulannya. Biaya bahan baku dari bulan Januari sampai dengan Desember 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku tahun 2018

Bulan	Jumlah Pembelian (Kg)	Jumlah Bahan Baku (Kg)	Biaya Bahan Baku (Rp)
Januari	4.339	24.000	104.133.750
Pebruari	3.922	24.000	94.133.750
Maret	3.236	26.000	84.133.750
April	3.763	29.000	109.133.750
Mei	3.547	24.000	85.133.750
Juni	4.049	23.000	93.133.750
Juli	3.697	26.000	96.133.750
Agustus	3.631	24.000	87.133.750
September	3.418	29.000	99.133.750
Oktober	3.621	26.000	94.133.750
November	3.714	24.000	89.133.750
Desember	3.246	29.000	94.133.750
Total Biaya Bahan Baku			1.129.605.000

Tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah pembelian bulan Januari dan bulan Juni merupakan pembelian bahan baku terbanyak. Dalam pembelian maka pada bulan April, September dan Desember mempunyai harga yang tertinggi yaitu Rp 29.000. Akibatnya pada bulan tersebut maka pengeluaran untuk pembelian bahan baku meningkat. Meskipun demikian pengeluaran untuk pembelian bahan baku pada bulan Juni menurun meskipun jumlah yang dibeli lebih banyak dibandingkan dengan bulan-bulan lainnya karena pada saat itu harga bahan baku ada pada titik terendah yaitu Rp Rp 23.000.

Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan merupakan titik pulang pokok sehingga dari nilai ini dapat ditentukan harga berdasarkan keuntungan yang

ingin diperoleh. Nilai ini disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Harga Pokok Penjualan Kopi Bubuk

Kebutuhan	Debit (Rp)	Kredit (Rp)
Bahan Baku		1.129.605.000
Upah langsung		482.600.000
BOP		306.965.194
Penyusutan bangunan dan mesin	127.929.074	
Pemeliharaan mesin dan sarana produksi	75.115.000	
Bahan penolong	21.400.000	
Bahan penolong lainnya	82.521.120	
Harga Pokok Penjualan		1.919.170.194

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa harga pokok kopi bubuk sebanyak 101.134 Bungkus mempunyai harga pokok sebesar Rp 1.919.170.194 yang berarti bahwa harga pokok/bungkus seharga Rp 18.976,50. Penetapan harga jual tergantung dari tingkat keuntungan yang ingin diperoleh.

Rugi-Laba Komersial PT. Fortuna Ini Alam

Evaluasi keuangan dan transaksi keuangan yang berjalan dalam setahun ditunjukkan oleh Tabel 3. Tabel 3 menunjukkan bahwa harga pokok, penjualan, biaya operasi yang meliputi gaji karyawan, asuransi BPJS, BBM, pemeliharaan kendaraan, administrasi kantor, penyusutan inventaris, listrik telpon listri dan biaya lain-lain. Gaji karyawan merupakan pengeluaran terbesar diikuti oleh penyusutan inventaris dan lainnya. Dari penjualan dengan biaya operasi pada tabel 3 maka diperoleh harga pokok penjualan dengan laba sebelum pajak sebesar Rp 830.081.092.

Tabel 5. Nilai tambah Pengolahan Kopi

Variabel	Simbol	Nilai (Rp)	
Nilai Produk Akhir	Na		3.337.422.000
Biaya bahan baku	Bb		1.129.605.000
Biaya bahan penolong	Bbp	404.645.794	
- Bahan penolong		21.400.000	
- Pemeliharaan kendaraan		36.250.000	
- Adminstrasi kantor		32.650.000	
- Listrik/telpon		32.247.674	
- Lainnya		63.550.000	
- BBM		38.700.000	
- Bahan penolong lainnya		82.521.120	
- Pemeliharaan		75.115.000	
- Biaya lain-lain		22.212.000	
Biaya peralatan	Bp	222.429.074	
- Penyusutan inventaris		94.500.000	
- Penyusutan bangunan dan mesin		127.929.074	
Biaya antara	Ba		
Nilai Tambah Bruto	NTB		1.803.171.206
Nilai Tambah Neto	NTN		1.580.742.132
Jumlah bahan baku (kg)		Rp. 44.183	
Nilai Tambah Bruto per bahanbaku		Rp. 40.811	
Nilai Tambah Neto per bahan baku		Rp. 35.777	

Tabel 5 menunjukkan analisis nilai tambah yang meliputi nilai produk akhir, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya

peralatan, biaya antara, nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah neto dan bruto per bahan baku dari hasil pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi PT. Fortuna Inti Alam.

4.4.1 Nilai Tambah Bruto

Nilai tambah bruto merupakan dasar perhitungan tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Analisis nilai tambah pengolahan biji kopi dengan produk akhir yang diterima oleh agroidustri adalah nilai yang diberikan atau dijual dari agroindustri kepada konsumen. Nilai tambah bruto Rp. 1.803.171.206 yang di peroleh dari nilai produk akhir Rp. 3.337.422.000 dikurangi biaya bahan baku Rp. 1.129.605.000 dikurangi biaya bahan penolong Rp. 404.645.794 . Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh dan juga sebaliknya.

4.4.2 Nilai Tambah Netto

Nilai tambah netto pada pengolahan biji kopi dari PT. Inti Fortuna Alam sebesar Rp.1.580.742.132 yang di dapat dari nilai produk akhir Rp. 3.337.422.000 dikurangi biaya bahan baku Rp. 1.129.605.000 dikurangi biaya bahan penolong Rp. 404.645.794 dikurangi biaya peralatan Rp. 222.429.074.

Nilai Tambah per Bahan Baku

Nilai tambah per bahan baku merupakan untuk mengetahui produktivitas bahan baku yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk biji kopi. Nilai tambah per bahan baku biji kopi pada PT. Inti Fortuna Alam di Sulawesi Utara yaitu nilai tambah bruto sebesar Rp. 40.811 per 500g dan neto sebesar Rp.35.777 per 500g. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp. 1.803.171.206 dibagi dengan jumlah baku yang digunakan yaitu sebanyak Rp. 44.183 menghasilkan nilai

tambah neto per bahan baku yaitu sebesar Rp.35.777 per 500g.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Nilai tambah yang diterima PT Fortuna Inti Alam berupa Nilai tambah bruto Rp. 1.803.171.206, nilai tambah neto sebesar Rp.1.580.742.132, dengan keuntungan sebesar Rp. 830.081.092.

Nilai tambah bahan baku sebesar Rp. 44.183, nilai tambah bruto perbahan baku sebesar Rp. 40.811 dan nilai tambah netto perbahan baku sebesar Rp. 35.777.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, saran yang dapat perusahaan mampu mempertahankan nilai tambah dan menjaga kualitas produk kopi dan memperluas pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rahardjo, P.. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Universitas Sumatera Utara. Medan
- Soekartawi. 2001. Pengantar agroindustri. Raja Grafindo Persada. Jakarta

danRobusta.