

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI KOYA
DI DESA KELURAHAN KOYA KECAMATAN TONDANO SELATAN
KABUPATEN MINAHASA**

***ANALYZING THE BENEFITS OF KOYA COFFEE PROCESSING BUSINESS IN KOYA
VILLAGE TONDANO SELATAN SUB-DISTRICT MINAHASA REGENCY.***

Muhammad R. Hemeto⁽¹⁾, Vicky R.B Moniaga⁽²⁾, Charles R. Ngangi⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: rafilimuhammad27@gmail.com

Naskah diterima melalui Email Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id
Disetujui diterbitkan

: Minggu, 10 Januari 2021
: Jumat, 15 Januari 2021

ABSTRACT

This study aims to analyze the benefits of koya coffee processing business in Koya village, Tondano Selatan sub-district, Minahasa regency. This research was conducted from March 2020 to June 2020. The data used in this study are primary data and secondary data. Primary data were obtained from direct interviews with 1 respondent, namely business owners using a questionnaire, while secondary data were obtained from agencies related to this study, among others, literature or previous research. The results showed that the cost in production per 6 months was Rp. 706,555 and income was Rp. 13,900,000 with a profit of Rp. 6,193,445.

Keywords : Profit Analysis

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha pengolahan kopi koya di kelurahan Koya, Kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2019 sampai Juni 2020. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan 1 responden yaitu pemilik usaha dengan menggunakan kuesioner, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait dengan penelitian ini antara lain, literatur atau penelitian sebelumnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya dalam produksi per 6 bulan adalah Rp.7.706.555 dan penerimaan Rp. 13.900.000 dengan keuntungan sebesar Rp. 6.193.445.

Kata Kunci : Analisis Keuntungan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pertanian yang merupakan sektor primer dalam suatu perekonomian, pengembangan, dan pembangunannya harus dilakukan secara matang sejalan dengan pengembangan sektor industri dan jasa yang menjadi pendukung sehingga tidak terjadi kepincangan dalam perekonomian. Sektor pertanian yang handal merupakan syarat bagi pengembangan usaha dalam sektor industri dan pertanian sehingga perlu didorong, serta dibina agar mampu mandiri dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Fanindi (2018), yang diharapkan pendapatan dan kesejahteraan petani maupun pengusaha industri, lebih khususnya usaha kecil menengah dan rumah tangga dapat meningkat lebih cepat yang pada akhirnya ketimpang distribusi kesejahteraan ini dapat dikurangi. Alternatif dalam pembangunan sektor industri adalah pembangunan industri kecil yang di dalamnya menyangkut industri rumah tangga dan kerajinan rakyat. Sumampouw (2015), industri rumah tangga (*Home Industry*) merupakan bentuk usaha yang dikelola rumah tangga dengan skala usaha relatif kecil. Menurut Tambunan (2004), salah satu karakteristik *home industry* adalah struktur permodalan sangat bergantung pada modal pribadi sehingga merupakan kendala yang sangat besar bagi perkembangan usaha.

Kopi Arabika merupakan salah satu jenis kopi yang memiliki kualitas cita rasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan robusta sehingga memiliki harga yang lebih mahal. Areal pertanaman kopi arabika terbatas pada lahan dataran tinggi diatas 1000 m dari permukaan laut agar tidak terserang karat daun kopi (Rahardjo, 2012). Menurut Panggabean (2011), kopi jenis arabika sangat baik ditanam di daerah berketinggian 1000 – 2100 meter di atas permukaan laut. Semakin tinggi lokasi perkebunan kopi, cita rasa yang dihasilkan oleh biji kopi akan semakin baik.

Salah satu daerah di provinsi Sulawesi Utara yang mulai mengembangkan kopi arabika adalah Kelurahan Koya, Kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa. Kelurahan Koya memiliki potensi daerah seperti bukit Masarang yang memiliki ketinggian sedang yakni 800 m

(diatas permukaan laut) dan dianggap cocok untuk ditanam kopi berjenis arabika. Budidaya kopi arabika di kelurahan ini, mulai ditanam pada tahun 2013, yang diambil dari kabupaten Sidikalang, provinsi Sumatra Utara, oleh bapak Nico Rumimpunu dan Nico Ratu. Kemudian bibit tersebut di beli dan dibudidayakan oleh keluarga Makalew-Wondal pada kebun mereka sendiri yakni berjumlah kurang lebih 800 pohon dan masih terus berproduksi sampai saat ini. Dalam proses pasca panen jauh sebelumnya keluarga Makalew-Wondal masih memakai proses *semi wash* atau mengolah kopi masih menggunakan peralatan tradisional. Seiring berjalannya waktu kopi yang di produksi oleh keluarga ini, sudah banyak diminati oleh konsumen sehingga dalam proses pasca panen kopi, keluarga ini sudah memakai peralatan modern agar kegiatan mengolah kopi menjadi lebih efektif dan efisien seperti menggunakan mesin penggilingan kopi yang bisa melakukan proses honey. Hasil produksi kopi koya dari keluarga Makalew-Wondal sudah dijual ke beberapa kota di provinsi Sulawesi Utara seperti kota Tomohon dan Manado, kemudian untuk harga jual kopi koya keluarga Makalew-Wondal menjual dengan dua varian yang berbeda yaitu *greenbeans* dan kopi bubuk, dimana *greenbeans* di jual dengan harga Rp. 125.000 per kilogram sementara untuk kopi bubuk di jual dengan Rp. 60.000 per 160 gram.

Pengertian Usaha Kecil Menengah (UKM)

Home berarti rumah, tempat tinggal, atau kampung halaman. Sedangkan Industri, diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang. Singkatnya, *Home Industry* adalah rumah usaha produk barang atau perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Pengertian usaha kecil tercantum dalam UU No. 9 Tahun 1995, bahwa usaha kecil adalah usaha dengan kekayaan bersih maksimal Rp. 200 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan) dengan penjualan tahunan maksimal Rp. 1 Milyar. *Home Industry* yang pada umumnya berawal dari usaha keluarga yang turun menurun dan pada akhirnya meluas ini dapat bermanfaat menjadi mata pencaharian penduduk kampung (Saifuddin Zuhri, 2013).

Pengertian Kopi

Menurut Bhara (2005), definisi kopi adalah suatu jenis tumbuhan yang dibuat minuman dengan sifat psikostimulant sehingga menyebabkan seseorang yang meminumnya akan tetap terjaga (susah tidur), mengurangi kelelahan atau stres saat bekerja, serta mampu untuk memberikan efek fisiologis yakni energi. Kopi dalam penelitian ini adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika.

Konsep Keuntungan

Menurut Harahap (2006) dalam William (2018), laba merupakan kelebihan penghasilan di atas biaya selama satu periode akuntansi. Laba merupakan empat elemen utama yaitu pendapatan (revenue), beban (expense), keuntungan (gain), dan kerugian (loss).

Konsep Penerimaan

Total penerimaan adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga jual yang berlaku (Wilson, 2007 dalam Sumampow 2015). Menurut Kotler (2006) dalam William (2018), total penerimaan merupakan jumlah uang yang diterima pengusaha sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor setiap produksi dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).

Konsep Biaya

Biaya merupakan seluruh sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan dan memperoleh suatu barang atau jasa. Biaya dapat diklasifikasikan ke dalam biaya internal dan biaya eksternal. Biaya internal adalah biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan proses produksi suatu barang atau jasa. Sedangkan biaya eksternal adalah biaya yang ditanggung oleh masyarakat secara tidak langsung akibat kegiatan proses produksi suatu kegiatan usaha (Wilson, 2007).

Konsep Produksi

Dalam teori produksi, produksi adalah suatu kegiatan untuk menambah nilai guna pada suatu barang. Produksi diukur sebagai “tingkat hasil produksi (output) per periode waktu” karena merupakan konsep aliran ekonomi. Ada 3 aspek proses produksi yaitu kuantitas barang atau jasa di hasilkan, bentuk barang atau jasa diciptakan, dan distribusi temporal dan spasial dari barang atau jasa yang di hasilkan. Menurut Sumarsono, (2003).

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah seberapa besar keuntungan usaha pengolahan kopi koya di Kelurahan Koya, Kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumus masalah, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha pengolahan kopi koya di Kelurahan Koya, Kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa.

Manfaat Penelitian

Bagi pengusaha dan petani kopi koya, dapat menjadi bahan informasi yang bermanfaat untuk pengembangan usaha pengolahan kopi koya. Bagi peneliti, yaitu sebagai salah satu karya ilmiah untuk mengembangkan pengetahuan dan wawasan mengenai usaha kopi koya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan November 2019 sampai Juni 2020 dari persiapan hingga penyusunan laporan hasil penelitian. Tempat penelitian dilaksanakan di kelurahan Koya Kabupaten Minahasa.

Pengambilan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan responden menggunakan kuisisioner sebagai alat bantu pengumpulan data. Data sekunder diperoleh

dari instansi terkait dengan penelitian ini antara lain, literatur atau penelitian sebelumnya.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang diukur dalam penelitian ini yaitu:

1. Produksi, yaitu jumlah kopi koya yang dihasilkan per 6 bulan sekali.
2. Harga jual, yaitu harga jual kopi koya berdasarkan ukuran yang dijual 160 gram perkemasan, dan ada juga yang masih berbentuk biji kopi atau *greenbean* dengan harga jual per kilogram.
3. Biaya Produksi. Yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan setiap kali produksi kopi koya yang terdiri dari:
 - a. Biaya Tetap (Fixed Cost) :
 1. Listrik yaitu besar biaya yang dikeluarkan dalam pemakaian listrik dalam proses produksi (Rp/bln).
 2. Biaya Penyusutan alat (Rp) untuk menghitung besar biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus atau (straight line method) dengan rumus sebagai berikut:
Biaya Penyusutan =
Nilai Beli -Nilai Sisa Umur Ekonomis
 - b. Biaya Variabel.
 1. Biaya bahan bak, yaitu bahan baku utama seperti biji kopi, kemasan kopi dan stiker kemasan (Rp).
 2. Biaya tenaga kerja, yaitu upah tenaga kerja yang dibayarkan setiap kali proses produksi (Rp).
 3. Biaya bahan penolong, yaitu bahan yang dimanfaatkan atau membantu dalam proses produksi seperti, gas dan biaya gilingan kopi.
 4. Penerimaan, yaitu perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 5. Keuntungan, yaitu nilai yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan (*profit analysis*), yaitu menghitung selisih antara penerimaan dengan

biaya-biaya yang dikeluarkan. Data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

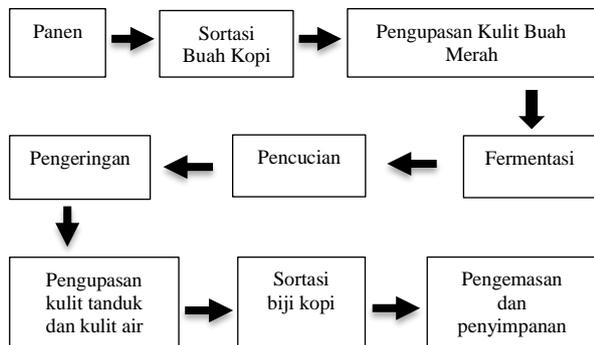
Deskripsi Umum Lokasi Penelitian

Tondano Selatan merupakan kecamatan di Kabupaten Minahasa, Provinsi Sulawesi Utara, Indonesia. Kecamatan ini berbatasan langsung dengan sebelah utara kecamatan Tondano Barat, sebelah timur berbatasan dengan danau Tondano, sebelah selatan dengan kecamatan Romboken, dan sebelah barat dengan kota Tomohon. Koya merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa, Provinsi Sulawesi Utara, Koya adalah sebuah desa yang terletak disebelah barat dari kota Tondano yang dikelilingi oleh hamparan sawah yang begitu luas, disebelah selatan dan sedikit disebelah utara bercampur dengan hutan perkebunan yang sangat luas.

Deskripsi Umum Usaha Pengolahan Kopi Koya

Usaha pengolahan kopi koya adalah sebuah usaha yang di rintis oleh keluarga Makalew-Wondal, usaha ini bergerak bersifat *home industry*. Dengan menggunakan tenaga kerja berjumlah 4 orang yang di dalamnya sudah termasuk anggota keluarga dari pemilik usaha ini. Produk yang ditawarkan adalah kopi bubuk dan biji kopi mentah atau biasa disebut *greenbean* dimana kopi bubuk ditawarkan per160 gram dengan harga Rp.60.000 yang sudah dikemas secara menarik sedangkan untuk *greenbean* harga yang ditawarkan Rp.125.000 per kilogram. Kelebihan dari usaha pengolahan Kopi Koya ini adalah sistem budidayanya mengandalkan bahan alami tanpa menggunakan bahan kimia sintetis atau disebut (*Organik farming*). Dalam menjalankan usaha ini bapak Marthin berperan sebagai petani dan dibantu anaknya yang berperan aktif mempromosikan dengan mencoba untuk memanfaatkan media internet sebagai wadah mempublikasikan hasil produk usaha pengolahan kopi ini dengan diberi nama kopi koya, dimana nama Koya sendiri diambil dari nama kelurahan yaitu Koya. Untuk proses produksi mulai dari buah kopi menjadi *greanbean* dan juga dari sisa-sisa *greanbean* yang

pecah, cacat dan tidak masuk dikategori *greenbean* menjadi kopi bubuk dijelaskan seperti dalam gambar dibawah ini.



Sumber : Tim Karya Tani Mandiri 2018

Gambar 1. Proses produksi buah kopi menjadi *greenbean*.

Biaya Produksi Usaha Pengolahan Kopi Koya

Biaya tetap dalam penelitian ini yang dihitung adalah biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi koya dan biaya listrik. Sedangkan komponen biaya variabel adalah biaya bahan baku, serta biaya tenaga kerja dan biaya penolong.

1. Biaya Listrik.

Dalam proses produksi usaha pengolahan kopi koya menggunakan listrik dan proses produksi usaha pengolahan kopi koya hanya 15 hari kerja, kemudian peneliti menganalisis biaya listrik sebagai berikut:

Usaha kopi koya membayar listrik per bulan Rp.125.000 dimana satu hari = 24 jam x 15 hari = 360 jam, jika kebutuhan usaha 160 jam dan kebutuhan rumah tangga 200 jam, maka biayanya adalah.

$$\text{Usaha} = \frac{160 \text{ jam}}{360 \text{ jam}} \times \text{Rp. } 125.000 = \text{Rp. } 55.555$$

$$\text{Kebutuhan Rumah Tangga} = \frac{200 \text{ jam}}{360 \text{ jam}} \times \text{Rp. } 125.000 = \text{Rp. } 69.444$$

Berdasarkan perhitungan tersebut maka biaya listrik dalam usaha ini adalah Rp. 55.555 per 6 bulan sekali produksi.

2. Biaya Penyusutan Alat

Penyusutan alat merupakan biaya yang perlu dimasukkan ke dalam perhitungan biaya tetap. Biaya penyusutan alat yaitu pengurangan nilai yang disebabkan oleh pemakaian alat selama

proses berlangsung. Penyusutan yang dihitung adalah umur teknis alat berdasarkan pemakaian alat-alat produksi milik sendiri. Biaya penyusutan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. Biaya Penyusutan Alat-Alat Produksi Kopi Bubuk dan *Greenbean*

Alat-alat yang digunakan dalam produksi kopi bubuk dan <i>greenbean</i>	Penyusutan (Rp)
Pulper (Mesin kupas basah)	500.000
Wajan Besar	10.000
Meja penjumlahan	55.000
Lumpang batu besar	10.000
Vacum Sealer (mesin pengemas)	10.000
Timbangan Manual	10.000
Wadah saringan	15.000
Wadah Penampungan	7.500
Total Penyusutan	617.500

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 1 menunjukkan bahwa penyusutan peralatan dalam produksi pembuatan kopi koya adalah Rp. 617.500. Penyusutan alat-alat produksi yang digunakan dipengaruhi oleh umur teknis, harga barang, dan nilai sisa.

Biaya Tetap Usaha Pengolahan Kopi Koya

Dalam penelitian ini biaya tetap yang dihitung adalah biaya listrik dan penyusutan alat yang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Kopi Koya

Biaya Tetap	Biaya (Rp)
Listrik	55.555
Penyusutan alat	617.500
Total Biaya Tetap	673.055

Sumber : Data Primer 2020.

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tetap usaha pengolahan Kopi Koya, di jumlahkan dengan cara penyusutan alat ditambahkan dengan biaya listrik maka dapatlah biaya tetap usaha pengolahan kopi koya dengan jumlah Rp. 673.055 per 6 bulan sekali produksi.

Biaya Bahan Baku Usaha Pengolahan Kopi Koya

Biaya bahan baku dalam pembuatan kopi koya bubuk dan *greenbean* ini meliputi biji kopi, kemasan *sachet*, dan stiker kemasan. Dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 3. Biaya bahan baku Usaha Pengolahan Kopi Koya

Bahan baku	Biaya (Rp)
Buah Kopi	3.500.000
Kemasan Kopi	52.500
Stiker Kemasan	35.000
Total Bahan Baku	3.587.500

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 3 menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi koya bubuk dan *greenbean* bahan bakunya adalah buah kopi, kemasan kopi, dan stiker kemasan, untuk bahan baku kopi koya bubuk dan *greenbean* menggunakan bahan baku buah kopi sebesar 700 Kg dimana per kilogram buah kopi dihargai Rp. 5.000. Kemudian setelah di olah untuk proses produksi *greenbean*, buah kopi tersebut menjadi 100 Kg dimana buah kopi mengalami penyusutan. Dalam 7 Kg buah kopi hanya mendapat hasil 1 kg *greenbean*. Setelah di sortir kembali untuk di jual dengan kategori *greenbean* dari 100 Kg menjadi 94,4 Kg *greenbean* yang siap untuk dijual, serta untuk kopi Koya bubuk mendapatkan hasil 5,6 kg, dimana 5,6 kg kopi Koya bubuk didapatkan dari sisa-sisa sortiran dari hasil biji kopi yang tidak masuk dalam kategori *greenbean* (cacat atau rusak), kemudian di tambah kemasan kopi Rp.52.500/35pcs dan stiker kemasan Rp. 35.000/35pcs. Maka total biaya bahan baku dalam usaha ini per 6 bulan sekali produksi adalah Rp. 3.587.500.

Biaya Tenaga Kerja

Dalam usaha pengolahan kopi koya ini menggunakan tenaga kerja. Bisa dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Biaya tenaga kerja dalam usaha Kopi Koya

Tenaga Kerja	Upah (Rp)
2 orang (dalam keluarga)	3.000.000
2 orang (Di luar keluarga)	400.000
Jumlah Upah Tenaga Kerja	3.400.000

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 4 menunjukkan dalam usaha pengolahan kopi koya ini menggunakan empat orang tenaga kerja, yaitu dua diantaranya dari dalam keluarga dan dua orang tenaga bantuan dari luar keluarga. Sementara untuk pembayaran upah yaitu sama sebesar Rp.100.000/orang, hanya saja lingkup kerjanya berbeda dimana dua orang dari dalam keluarga lingkup kerjanya selama lima belas hari kerja sesuai dengan proses *honey* yang diterapkan dalam usaha ini dan yang dua orang dari luar keluarga lingkup kerjanya hanya membawa hasil panen buah kopi dari kebun ke tempat produksi, maka total upah yang dibayar dalam usaha ini adalah Rp. 3.400.000 untuk per 6 bulan sekali produksi.

Biaya Bahan Penolong

Dalam proses ini biaya bahan penolong juga diperhitungkan sehingga biaya tambahan yang dihitung dalam usaha pengolahan kopi koya ini adalah gas dan biaya gilingan kopi bubuk.

Tabel 5. Biaya Bahan Penolong dalam Sekali Produksi pada Usaha Kopi Koya

Bahan Penolong	Biaya (Rp)
Biaya Gilingan Kopi Koya Bubuk	28.000
Gas LPG 3 kg	18.000
Jumlah	46.000

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 5 menunjukkan biaya bahan penolong dalam enam bulan per sekali produksi, dimana dalam proses pembuatan kopi koya bubuk pengolahan ini tidak mempunyai gilingan kopi, jadi untuk menghaluskan menjadi kopi koya bubuk pengolahan ini mengeluarkan biaya gilingan yaitu per kilogram Rp. 5.000 sebanyak 5,6 kg dan untuk gas LPG 3 kg Rp.18.000 dimana usaha ini menggunakannya untuk *menroasting* secara tradisional biji kopi sebanyak 5,6 kg untuk bisa menjadi kopi koya bubuk. Maka total biaya bahan penolong atau biaya tambahan dalam proses produksi usaha ini adalah Rp. 46.000 per 6 bulan sekali produksi.

Biaya Variabel

Dalam biaya variable yang dihitung adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan tambahan atau biaya penolong.

Tabel 6. Biaya Variabel dalam usaha Pengolahan Kopi Koya

Biaya Variabel	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	3.587.500
Biaya tenaga kerja	3.400.000
Biaya penolong	46.000
Total Biaya Variabel	7.033.500

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 6 menunjukkan total biaya bahan baku dalam usaha pengolahan Kopi Koya untuk sekali proses produksi adalah Rp.3.587.500. biaya tenaga kerja sebesar Rp. 3.400.000 dan biaya penolong sebesar Rp.46.000.

Tabel 7. Total biaya dalam Sekali Proses Produksi Usaha Pengolahan Kopi Koya

Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap (FC)	673.055
Biaya Variabel (VC)	7.033.500
Total Biaya Variabel	7.706.555

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 7 menunjukkan total biaya tetap (FC) dalam 6 bulan per sekali proses produksi

usaha pengolahan Kopi Koya adalah sebesar Rp. 673.055 dan biaya variabel (VC) sebesar Rp. 7.033.500, maka total biaya tetap dan biaya variabel adalah Rp. 7.706.555.

Harga

Harga untuk Kopi Koya bubuk per 160 gram yaitu Rp.60.000 sedangkan untuk *greenbean* Rp.125.000 per kg.

Penerimaan

Penerimaan berkaitan erat dengan volume produksi dan harga jual, oleh karena itu penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga jual yang berlaku dalam produksi.

Tabel 8. Penerimaan dalam Usaha Pengolahan Kopi Koya

Keterangan	Produksi (Kg/Pcs)	Harga (Rp)	Jumlah Penerimaan (Rp)
<i>Greenbean</i>	94,4	125.000	11.800.000
Kopi Koya Bubuk	5,6/35	60.000	2.100.000
Total Penerimaan			13.900.000

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 8 menunjukkan total penerimaan usaha pengolahan kopi koya dalam 6 bulan per sekali produksi adalah sebesar Rp. 13.900.000. Dimana untuk produksi *greenbean* sebesar 94,4 kg dengan harga jual Rp. 125.000 dan untuk kopi koya bubuk 5,6 kg di bahagi 160 gram/pes maka mendapatkan 35/pes dengan harga jual Rp.60.000/pes.

Keuntungan

Besarnya penerimaan yang didapat merupakan hasil perkalian antara harga jual produk dengan jumlah produk yang dihasilkan sehingga semakin tinggi produksi dengan biaya kecil maka harga akan semakin mempengaruhi keuntungan. Keuntungan Usaha Kopi Koya dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9 . Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Koya

Keterangan	Jumlah (Rp)
Total Penerimaan	13.900.000
Total Biaya Dikeluarkan	7.706.555
Total Keuntungan	6.193.445

Sumber : Data Primer 2020

Tabel 9 menunjukkan bahwa dalam usaha pengolahan kopi koya total penerimaan yang didapat adalah sebesar Rp. 13.900.00 dan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 7.706.555 maka peneliti menganalisis usaha ini

memiliki keuntungan yaitu sebesar Rp. 6.193.445, Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa usaha ini menambah pendapatan dalam pemenuhan kebutuhan hidup.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dalam penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan kopi koya di Kelurahan Koya, Kecamatan Tondano Selatan, Kabupaten Minahasa, Provinsi Sulawesi Utara ini menguntungkan, karena usaha pengolahan kopi koya ini mengeluarkan biaya per 6 bulan sekali produksi yaitu sebesar Rp. 7.706.555 dengan penerimaan sebesar Rp. 13.900.000 sehingga mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 6.193.445 untuk per 6 bulan sekali produksi.

Saran

Berkaitan dengan hasil penelitian ini, maka pengembangan usaha ini perlu ditingkatkan dalam kegiatan produksinya, khususnya perlu juga dilakukan penambahan bahan baku, sehingga meskipun biaya produksi bertambah, tetapi keuntungan usaha dapat meningkat lebih dari penambahan biaya produksi yang terjadi, sekaligus dapat menambah kesempatan kerja masyarakat. Selain itu, peneliti juga menyarankan pada proses pasca panen yang tidak menggunakan bahan-bahan kimia sintetis atau disebut (*organik farming*) agar dapat ditingkatkan dan dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhara, M. 2005. Definisi Kopi, <https://www.lahan.co.id/pengertian-kopi/> Akses 28 September 2020
- Fanindi 2018, Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Agri-SosioEkonomi Unsrat, ISSN 1907–4298, Volume 14 Nomor 3, September 2018 : 273 – 278.

- Harahap, Sofyan Syafri. 2006 dalam William 2018 Agri-SosioEkonomi Unsrat, ISSN 1907– 4298, Volume 14 Nomor 1, Januari 2018. Analisis Keuntungan Usaha Kedai Kopi “Baba Budan” Jalan Roda Di Kota Manado Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Edisi Pertama.
- Kotler 2006 dalam William 2018, Agri-SosioEkonomi Unsrat, ISSN 1907– 4298, Volume 14 Nomor 1, Januari 2018. Analisis Keuntungan Usaha Kedai Kopi “Baba Budan” Jalan Roda Di Kota Manado Manajemen Pemasaran Edisi 3. PT. Gramedia Press. Jakarta.
- Panggabean, E. 2011 dalam William 2018 Agri-SosioEkonomi Unsrat, ISSN 1907–4298, Volume 14 Nomor 1, Januari 2018. Analisis Keuntungan Usaha Kedai Kopi “Baba Budan” Jalan Roda Di Kota Manado Buku Pintar Kopi. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.
- Rahardjo, 2012. Dalam Rakotonjanahary 2018 Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan Volume 6 Nomor 1 Juli 2018 Analisis Pendapatan Usaha tani Kopi Java Preanger Pada Kelompok Tani Margamulya Desa Margamulya Kecamatan Pengalengan Bandung. Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumampouw N. N, O. 2015. Analisis Tingkat Keuntungan Usaha Rumah Tangga Kue Lumpia di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. Jurnal Agrososioekonomi Volume 11 No 3A, November 2015:125-142. Fakultas Pertanian Unsrat. Ejournal Www. Unsrat. ac. id. Diakses tanggal 1 Februari 2020.
- Sumarsono. 2003 dalam Novel ASE – Volume 11 Nomor 3A, November 2015: 125 – 142. Analisis Tingkat Keuntungan Usaha Rumah Tangga Kue Lumpia Di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. Efektifitas Tenaga Kerja dalam Teori Produksi. Gajahmada Press. Yogyakarta.
- Tambunan, Robert. 2004 dalam Novel. ASE – Volume 11 Nomor 3A, November 2015: 125 – 142. Analisis Tingkat Keuntungan Usaha Rumah Tangga Kue Lumpia Di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. Analisa Keuntungan Industri Berbasis Pertanian. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Tim Karya Tani Mandiri 2018. Rahasia Sukses Budidaya Kopi Penerbit Nuansa Aulia
- Wilson. 2007 dalam Novel. ASE – Volume 11 Nomor 3A, November 2015: 125 – 142. Analisis Tingkat Keuntungan Usaha Rumah Tangga Kue Lumpia Di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. Teori dan Analisi Biaya. Penerbit Grafindo. Jakarta
- Zuhri,S 2013. Jurnal Manajemen dan Akuntansi Volume 2, Nomor 3, Desember 2013. Analisis Pengembangan Usaha Kecil Home Industri Sangkar Ayam Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan.