

**Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Sangrai Pada Revaco Coffee Roastery  
Di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado**

***Value-Added Analysis Of Roasted Coffee Beans At Revaco Coffee Roastery  
In Komo Village, Wenang Subdistrict, Manado City***

**Ersa Mamonto <sup>(1)(\*)</sup>, Nordy Fritsgerald Lucky Waney <sup>(2)</sup>, Jenny Baroleh <sup>(2)</sup>**

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: ersamamonto@gmail.com

---

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id : Selasa, 07 Mei 2024  
Disetujui diterbitkan : Jumat, 31 Mei 2024

---

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze the amount of added value from raw coffee beans to roasted coffee beans at Revaco Coffee Roastery business in Komo Village, Wenang District, Manado City. The research was conducted for two months from July to August 2023. The research was conducted at the roasted coffee bean business at Revaco Coffee Roastery in Komo Village, Wenang District, Manado City, North Sulawesi. The data collection method in this research is the case study method. The data used is roasted coffee bean production data which becomes raw coffee beans at the Revaco Coffee Roastery business produced August 13, 2023, which is obtained from the results of direct interviews with business owners and employees at the roasted coffee bean business at Revaco Coffee Roastery. Data analysis used in this study using product value added analysis. The results showed that the Revaco Coffee Roastery roasted coffee bean business found that the added value of processing 54 kilograms of raw coffee beans into roasted coffee beans was IDR 76,613.54 per kilogram.*

*Keywords : value added; revenue; production; roasted coffee beans*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari biji kopi mentah menjadi biji kopi sangrai pada usaha Revaco Coffee Roastery di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado. Penelitian dilakukan selama dua bulan yaitu dari bulan Juli sampai Agustus 2023. Penelitian dilaksanakan pada usaha Biji Kopi Sangrai di Revaco Coffee Roastery di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado Sulawesi Utara. Metode pengumpulan data pada penelitian ini yaitu metode studi kasus. Data yang digunakan adalah data produksi biji kopi sangrai yang menjadi biji kopi mentah pada usaha Revaco Coffee Roastery yang diproduksi 13 Agustus 2023, yang diperoleh dari hasil wawancara secara langsung kepada pemilik usaha serta karyawan pada usaha biji kopi sangrai di Revaco Coffee Roastery. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis nilai tambah produk. Hasil penelitian menunjukkan usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery didapatkan bahwa nilai tambah dari pengolahan 54 kilogram biji kopi mentah menjadi biji kopi sangrai yaitu sebesar Rp76.613,54 per kilogram.

Kata kunci : nilai tambah; penerimaan; produksi; biji kopi sangrai

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara produsen kopi terbesar di dunia. Data Badan Pusat Statistik Indonesia (2021), menunjukkan produksi kopi Indonesia dalam kurun waktu lima tahun terakhir cenderung meningkat. Jumlah produksi kopi Indonesia tahun 2021 mencapai 774,60 ribu ton, berdasarkan laporan Statistik Indonesia. Jumlah itu meningkat sekitar 1.62 persen dari tahun sebelumnya yang sebanyak 762,20 ribu ton.

Produksi dan kualitas yang baik ikut mendorong konsumsi kopi nasional, berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian pada tahun 2018 konsumsi kopi Indonesia sepanjang periode 2016-2021 diprediksi tumbuh rata-rata 8,22 per tahun.

Pasokan kopi pada tahun 2021 mencapai 774,60 ribu ton, sementara konsumsi kopi hanya sebesar 370 ribu ton, sehingga terjadi surplus 425 ribu ton. Konsumsi kopi dalam negeri pada periode 2020/2021 mencapai 5 juta kantong berukuran 60 kg, mengalami peningkatan sebesar 4,40 persen dibandingkan periode sebelumnya. Konsumsi kopi di Indonesia pada periode tersebut menjadi yang tertinggi dalam dekade terakhir dan menjadi salah satu yang terbesar di dunia (BPS 2021).

Industri kopi dalam negeri semakin berkembang dan memiliki banyak pelaku usaha dari hulu hingga hilir. Industri pengolahan kopi menggunakan biji kopi arabika dan robusta dengan komposisi tertentu. Kopi arabika digunakan sebagai sumber cita rasa, sedangkan kopi robusta digunakan sebagai campuran untuk memperkuat kekentalan kopi. Industri pengolahan kopi juga membutuhkan berbagai macam bahan tambahan seperti gula, jagung, dan bahan kemasan (Widia dan Duniaji, 2016).

Bisnis kedai kopi dan kedai kopi sangrai atau biasa disebut *coffee roastery* juga ikut meningkat produksi dan konsumsi kopi. *Coffee roastery* berperan dalam menghasilkan produk kopi siap konsumsi dengan melakukan penyangraian biji kopi mentah. Teknologi sangrai biji kopi semakin berkembang, mulai dari alat sederhana hingga mesin *roasting* kopi *modern full* otomatis. Usaha *coffee roastery* termasuk dalam agroindustri karena menciptakan nilai tambah pada biji kopi. Agroindustri merupakan industri yang terkait dengan sektor pertanian, dimana sektor pertanian sebagai industri hulu pemasok bahan baku, sementara sektor industri pertanian meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian dan membuat produk lebih kompetitif (Syafuruddin & Darwis, 2021).

Revaco *Coffee Roastery* adalah usaha sangrai biji kopi yang berlokasi di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado. Berdiri pada Agustus 2019, usaha ini awalnya dimulai untuk memenuhi kebutuhan kopi di kedai sendiri. Usaha ini kemudian berkembang karena banyak permintaan untuk memasarkan produk biji kopi sangrai yang telah diusahakan kedai tersebut. Revaco *Coffee Roastery* memproduksi 54 kg biji kopi sangrai dalam satu hari. Fokus utama adalah memasarkan produk-produk biji kopi tersebut ke seluruh wilayah Sulawesi Utara hingga Maluku.

Revaco *Coffee Roastery* menempatkan keberlanjutan dan kualitas sebagai prinsip utama dalam bisnis. Bekerja keras untuk memastikan bahwa biji kopi yang disangrai berasal dari sumber yang berkualitas. Proses penyangraian dilakukan dengan teknik dan sangat hati-hati untuk menghasilkan biji kopi sangrai dengan cita rasa yang kaya dan unik. Usaha ini juga mengutamakan kerjasama yang adil dengan para petani kopi lokal. Menjalinkan hubungan yang baik, Revaco *Coffee Roastery* berupaya memberikan manfaat yang adil kepada petani kopi dan mendukung perkembangan industri kopi daerah tersebut.

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas maka yang menjadi masalah dari penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah dari biji kopi mentah menjadi biji kopi sangrai pada usaha Revaco *Coffee Roastery* di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado?

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari biji kopi mentah menjadi biji kopi sangrai pada usaha Revaco *Coffee Roastery* di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado.

### **Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini diharapkan membantu usaha Revaco *Coffee Roastery* dalam meningkatkan nilai produk dan penjualan.
2. Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengetahuan kepada para mahasiswa maupun pelajar serta dapat menjadi saran untuk menerapkan ilmu yang diperoleh.
3. Penelitian diharapkan dapat dijadikan bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

## **METODE PENELITIAN**

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilakukan selama dua bulan yaitu dari bulan Juli sampai Agustus 2023, dimulai dari persiapan sampai dengan laporan hasil penelitian pada usaha Biji Kopi Sangrai di Revaco *Coffee Roastery* di Kelurahan Komo Kecamatan Wenang Kota Manado Sulawesi Utara.

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data pada penelitian ini yaitu metode studi kasus. Data yang digunakan adalah data produksi biji kopi sangrai yang menjadi biji kopi mentah pada usaha Revaco *Coffee Roastery* yang diproduksi 13 Agustus 2023, yang diperoleh

dari hasil wawancara secara langsung kepada pemilik usaha serta karyawan yang berada pada usaha biji kopi sangrai di Revaco *Coffee Roastery*.

### **Konsep Pengukuran Variabel**

Variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Produksi biji kopi sangrai, yaitu hasil yang diperoleh dari satu kali proses produksi dalam setiap kemasan (gr).
2. Harga biji kopi sangrai, yaitu harga yang berlaku ditingkat pengusaha (Rp/kemasan).
3. Biaya tetap, yaitu biaya untuk faktor produksi tetap:
  - a. Biaya penyusutan peralatan (Rp).
  - b. Biaya penyusutan gedung/bangunan (Rp).
  - c. Biaya pajak (Rp).
4. Biaya variabel, yaitu biaya faktor produksi variabel:
  - a. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku yang digunakan (Rp).
  - b. Biaya bahan penolong, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong yang digunakan (Rp).
5. Total biaya, penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp):
6. Nilai akhir produk, yaitu perkalian antara *output* yang dihasilkan dengan harga jual (Rp).
7. Biaya antara, yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku, biaya penyusutan alat ditambah dengan biaya bahan penolong (Rp).

### **Metode Analisa Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Menghitung biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus. Rumus yang digunakan adalah:

$$\text{Penyusutan} = \frac{Nb - Ns}{n}$$

Keterangan:

- Nb : Nilai pembelian barang (Rp)
- Ns : Perkiraan Nilai Sisa (Rp)
- n : Umur Ekonomis (Tahun)

2. Menghitung biaya total (*total cost*) adalah penjumlahan dari biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fix cost*), dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

- TC : *Total Cost* (biaya total)
- TFC : *Total fix cost* (total biaya tetap)
- TVC : *Total variable cost* (total biaya variabel)

3. Menghitung penerimaan atau nilai akhir produk dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

- TR : Total Penerimaan (Rp)
- Q : Jumlah produk
- P : Harga Produk (Rp)

4. Menghitung besarnya pertambahan nilai dari biji kopi sangrai dengan menggunakan rumus:

$$\begin{aligned} NTp &= Na - (Bb + Bp + Bbp) \\ &= Na - Ba \end{aligned}$$

Keterangan:

- NTp : Nilai tambah produk (Rp)
- Na : Nilai produk (Rp)
- Ba : Biaya antara (Rp)
- Bb : Biaya bahan baku (Rp)
- Bp : Biaya penyusutan alat (Rp)
- Bbp : Biaya bahan penolong (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Umum Usaha Biji Kopi Sangrai *Revaco Coffee Roastery*

*Revaco Coffee Roastery* adalah usaha yang mengolah hasil pertanian biji kopi mentah menjadi produk baru yaitu biji kopi

sangrai. Usaha ini didirikan oleh Bapak Renato Gaucho. Usaha ini berdiri pada bulan Agustus tahun 2019 dengan nama “*Revaco Coffee Roastery*”. Awal mula usaha dimulai untuk memenuhi kebutuhan kopi di kedai sendiri. Usaha ini kemudian berkembang karena banyak permintaan untuk memasarkan biji kopi sangrai usaha tersebut.

Proses produksi biji kopi sangrai dilakukan dengan cara menggunakan mesin *roasting* kopi. Tenaga kerja yang dipakai dalam melakukan kegiatan produksi menggunakan tenaga kerja 2 orang dimana pembagian kerja dalam sehari satu orang masuk dan satu orang lainnya libur. Proses produksi menggunakan mesin *roasting* kopi modern dengan kapasitas 3kg, produksi biji kopi sangrai 54 kg dalam sehari.

### Kegiatan Produksi

#### Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Peralatan

Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan biji kopi sangrai ini adalah kopi Arabika dan Robusta dengan harga mentah Rp40.000 per kilogram yang diperoleh dari petani-petani di Modayag dan dari wilayah luar. Bahan penolong yang digunakan yaitu gas LPG 5 kg dan listrik. Sedangkan peralatan yang dipakai adalah mesin *roasting*, ember, loyang, sendok sekop, karung, timbangan digital, tabung gas, dan kemasan *paperfoil*.

#### Proses Produksi

Tahapan-tahapan dalam menghasilkan biji kopi sangrai adalah:

1. Pemilihan Bahan Baku

Pemilihan bahan baku adalah pemilihan biji kopi mentah sebelum dimasukkan ke dalam mesin *roasting*. Hal ini dilakukan agar biji kopi mentah yang cacat fisik dan berjamur tidak tercampur dengan biji kopi berkualitas.

2. Memasukkan Bahan Baku

Biji kopi mentah yang sudah dipilih dimasukkan ke dalam silinder mesin *roasting*

melalui corong ketika indikator suhu termometer mencapai 180°C – 200°C.

### 3. Penyangraian

Proses sangrai diawali dengan penguapan air yang ada di dalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia. Kandungan air pada biji kopi menghilang dan aroma kopi muncul pada biji kopi akibat perubahan unsur gula menjadi karbondioksida. Biji kopi kemudian mengembang, tetapi beratnya malah menyusut hingga 20 persen. Lama waktu untuk sangrai bervariasi mulai dari 8 – 20 menit tergantung pada tingkat sangrai dan karakter kopi.

### 4. Pendinginan

Proses penyangraian selesai, kemudian biji kopi yang sudah tersangrai langsung masuk ke dalam bak pendingin di depan mesin sangrai yang dilengkapi dengan kipas pendingin dengan cara membuka pintu sangrai. Proses pendinginan biji kopi diaduk secara mekanis dengan menggunakan pengaduk otomatis. Waktu dan suhu pendinginan harus selalu diamati agar biji kopi tidak mengalami sangrai lanjutan.

### Pengemasan

Biji kopi sangrai yang diproduksi dikemas dengan kemasan berbahan aluminium foil dengan katup searah. Biji kopi sangrai memiliki dua kemasan yang berbeda ukuran, yaitu ukuran 250 gram dengan harga Rp60.000, dan 1 kilogram dengan harga Rp180.000.

### Pemasaran

Usaha biji kopi sangrai Revaco *Coffee Roastery* memproduksi biji kopi sangrai sebanyak 54 kilogram dalam satu hari. Usaha biji kopi sangrai Revaco *Coffee Roastery* sudah memiliki mitra atau pelanggan tetap yang berada di Sulawesi Utara dan Maluku.

Usaha biji kopi sangrai Revaco *Coffee Roastery* memasarkan dan menjual produk di Kedai Kopi Lyfe milik sendiri, melalui sosial media instagram dan *marketplace* tokopedia.

Setiap hari penjualan produk kopi 30 sampai 40 kemasan dengan ukuran 250 gram dan 1 kg penjualan tersebut berasal dari dalam kota dan luar kota.

### Biaya Produksi

Biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi biji kopi sangrai adalah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan peralatan sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan bahan penolong lainnya.

### Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan berapapun jumlah *output* yang dihasilkan. Penyusutan peralatan termasuk diperhitungkan sebagai biaya tetap. Peralatan yang digunakan dalam usaha ini merupakan milik sendiri sehingga tidak mengeluarkan biaya jasa tambahan dalam proses kegiatan produksi.

Tabel 1. Biaya Penggunaan Usaha Biji Kopi Sangrai Revaco *Coffee Roastery*

Jenis Alat	Jumlah Unit	Harga Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Mesin <i>roasting</i>	1	28.000.000	28.000.000
Ember plastik	24	25.000	600.000
Sendok sekop	3	13.000	39.000
Loyang	5	20.000	100.000
Karung	50	6.500	325.000
Timbangan digital	1	210.000	210.000
Tabung gas	1	300.000	300.000
<b>Total</b>			<b>29.574.000</b>

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2023

Tabel 2. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Biji Kopi Sangrai Revaco *Coffee Roastery*

Jenis Alat	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Hari/proses produksi)	Penyusutan Alat (Rp/proses produksi)
Mesin <i>roasting</i>	8.000.000	1.497	13.360
Ember plastik	-	1.053	569
Sendok sekop	-	1.053	37
Loyang	-	1.053	95
Karung	-	365	890
Timbangan digital	-	1.085	193
Tabung gas	250.000	1.497	200
<b>Total</b>	<b>8.250.000</b>		<b>15.344</b>

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2023

Tabel 1 menunjukkan biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha biji kopi sangrai Revaco *Coffee Roastery* sebesar Rp29.574.000. sedangkan Tabel 2 menunjukkan total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp15.344 per proses produksi.

Hal ini dapat diartikan bahwa setiap proses produksi membutuhkan biaya sebesar Rp15.344 dalam penyusutan peralatan. Biaya peralatan terbesar adalah mesin *roasting* sebesar Rp28.000.000. dengan biaya penyusutan sebesar Rp13.360 dan biaya peralatan terkecil adalah sendok sekop sebesar Rp39.000 dengan biaya penyusutan sebesar Rp37.

**Biaya Variabel**

Biaya variabel merupakan biaya yang besarnya tergantung pada *output* yang dihasilkan, semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin besar biaya yang dikeluarkan. Bahan baku pembuatan biji kopi sangrai yang digunakan adalah biji kopi Arabika dan Robusta. Biaya variabel yang dihitung dengan jumlah bahan baku, bahan penolong lainnya dan biaya tenaga kerja yang dibutuhkan, dikalikan dengan harga (Rp) dari masing-masing bahan.

**Tabel 3. Rincian Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong Lainnya dalam Proses Produksi Usaha Biji Kopi Sangrai Revaco *Coffee Roastery***

Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah Biaya (Rp)
<b>A. Bahan Baku Utama</b>				
Biji Kopi	54	Kg	40.000,00	2.160.000,00
<b>B. Bahan Penolong Lainnya</b>				
Gas	1	Rp	57.500,00	57.500,00
Listrik	455	Watt	1.669,53	60.770,90
Kemasan 1 kg	40	Bungkus	3.960,00	158.000,00
Kemasan 250 gr	13	Bungkus	3.700,00	48.100,00
Stiker	53	Lembar	1.000,00	53.000,00
Kuota	10	Gb	10.000,00	100.000,00
Transportasi	1	Rp	300.000,00	300.000,00
Tenaga kerja	1	Orang	76.923,07	76.923,07
<b>Total Biaya Bahan Penolong lainnya</b>				<b>854.293,97</b>
<b>Total</b>				<b>3.014.293,97</b>
<b>Biaya per Kilogram</b>				<b>55.820,26</b>

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan tentang biaya penggunaan bahan baku, bahan penolong lainnya dan biaya tenaga kerja yang

dibutuhkan dalam proses produksi (satu hari proses produksi). Biaya variabel selama satu hari proses produksi sebesar Rp3.014.293,97 dengan biaya bahan baku sebesar Rp2.160.000. dengan rata-rata biji kopi yang dipakai 54 kg dengan harga Rp40.000 per kg dan biaya bahan penolong lainnya sebesar Rp854.293,97.

Biaya bahan penolong lainnya terbesar adalah biaya transportasi sebesar Rp300.000 dan biaya bahan penolong lainnya terkecil terdapat pada kemasan ukuran 250 gram sebesar Rp48.100, biaya kemasan ukuran 1 kg sebesar Rp158.000, biaya gas sebesar Rp57.500, biaya listrik sebesar Rp60.770,90, biaya stiker sebesar Rp53.000, biaya pemakaian kuota sebesar Rp100.000, dan biaya tenaga kerja sebesar Rp76.923,07, maka total biaya variabel keseluruhan sebesar Rp3.014.293,97, dan biaya variabel per kilogram biji kopi sebesar Rp55.820,26.

**Total Biaya**

Total biaya adalah total penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri untuk menghasilkan produk.

**Tabel 4. Total Biaya Usaha Biji Kopi Sangrai Revaco *Coffee Roastery***

Uraian	Jumlah (Rp)
<b>A. Biaya Tetap</b>	
Biaya penyusutan peralatan	15.344,00
<b>B. Biaya Variabel</b>	
Biaya bahan baku	2.160.000,00
Biaya bahan penolong lainnya	854.293,97
<b>Total Biaya</b>	<b>3.029.637,97</b>
<b>Total Biaya per Kilogram</b>	<b>56.104,41</b>

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2023

Tabel 4 merupakan total dari biaya tetap dan biaya variabel, yang menunjukkan bahwa total biaya usaha biji kopi sangrai Revaco *Coffee Roastery* dalam satu hari proses produksi dengan jumlah biaya Rp3.029.637,97 dengan biaya terbesar adalah biaya variabel sebesar Rp3.014.293,97 sedangkan untuk biaya tetap sebesar Rp15.344, maka total biaya yang diperlukan adalah sebesar Rp3.029.637,97. Total biaya per kilogram sebesar Rp56.104,41. Biaya

yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap.

### Nilai Akhir Produk Usaha Biji Kopi Sangrai Revaco Coffee Roastery

Nilai akhir produk usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery diperoleh dari perkalian antara harga jual dengan jumlah biji kopi sangrai yang diproduksi (peremasan).

Tabel 5. Nilai Akhir Produk Usaha Biji Kopi Sangrai “Revaco Coffee Roastery”

Kemasan	Jumlah/Bungkus	Harga/Satuan	Jumlah (Rp)
1 kg	40	180.000	7.200.000
250 gr	13	60.000	780.000
<b>Total Penerimaan</b>			<b>7.980.000,00</b>
<b>Penerimaan per Kilogram</b>			<b>147.777,08</b>

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2023

Tabel 5 menunjukkan nilai akhir dari usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery dalam satu hari proses produksi, dengan rata-rata 54 kg biji kopi mentah lalu menghasilkan 53 bungkus biji kopi sangrai dengan 2 ukuran kemasan yang berbeda. Kemasan 1 kg dengan harga Rp180.000/bungkus sebesar Rp7.200.000 dan kemasan 250 gr dengan harga Rp60.000/bungkus sebesar Rp780.000 dengan jumlah nilai akhir usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery adalah sebesar Rp7.980.000, dan penerimaan per kilogram sebesar Rp147.777,08.

### Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Sangrai Revaco Coffee Roastery

Perhitungan nilai tambah biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku biji kopi mentah yang digunakan untuk memproduksi biji kopi sangrai.

Perhitungan Analisis Nilai Tambah (NTp) (Rp) adalah:

$$\begin{aligned} NTp &= Na - (Bb + Bp + Bbp) \\ &= Na - Ba \\ &= 7.980.000 - (2.160.000 + 15.344 + 854.293,97) \\ &= 7.980.000 - 3.029.637,97 \\ &= 4.950.362,97 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut maka diperoleh nilai tambah biji kopi sangrai dari usaha ini untuk satu hari proses produksi menggunakan bahan baku 54 kilogram biji kopi mentah adalah sebesar Rp4.950.362,97.

Perhitungan analisis nilai tambah per kilogram adalah:

$$\begin{aligned} NTp &= Na - (Bb+Bp+Bbp) \\ &= Na - Ba \\ &= 147.777,08 - (40.000 + 15.344 + 15.820,26) \\ &= 147.777,08 - 71.164,26 \\ &= 76.613,54 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut maka diperoleh nilai tambah biji kopi sangrai per kilogram dari usaha ini untuk 54 kilogram adalah sebesar Rp76.613,54.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan pada usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery maka didapatkan bahwa nilai tambah dari pengolahan 54 kilogram biji kopi mentah menjadi biji kopi sangrai yaitu sebesar Rp76.613,54 per kilogram.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan maka saran yang dapat diberikan yaitu usaha biji kopi sangrai Revaco Coffee Roastery harus terus dilanjutkan dan dikembangkan dengan meningkatkan jumlah produksi, penambahan bahan baku, peningkatan kapasitas mesin roasting agar nilai tambah lebih meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2021. *Konsumsi Kopi Nasional*. BPS. Jakarta.

Syafruddin, R.F., & Darwis, K. 2021. *Ekonomi Agroindustri*. Penerbit NEM. Pekalongan.

Widia, I.W., & Duniaji A.S. 2017. Laporan Pelaksanaan Rencana Aksi Pengembangan Industri Agro Kopi di Provinsi Bali. Bali.