

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN PRODUK  
STRONGWINE, CASCARA, DAN KOPI HIJAU  
DI ACEH TENGAH**

**KARYA ILMIAH**

**CUT ANA FITRIA  
1905901010028**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTAIAN  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
ACEH BARAT  
2022**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS TEUKU UMAR  
FAKULTAS PERTANIAN  
MEULABOH-ACEH BARAT 23615, PO BOX 59  
Laman : [www.utu.ac.id](http://www.utu.ac.id) Email : [pertanian@utu.ac.id](mailto:pertanian@utu.ac.id)

Meulaboh, 29 Desember 2022

Program Studi : Agribisnis  
Jenjang : Strata 1 (SI)

### LEMBAR PENGESAHAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan karya ilmiah saudara :

Nama : CUT ANA FITRIA  
Nim : 1905901010028

Dengan Judul : Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Produk Strongwine,  
Cascara, dan Kopi Hijau di Aceh Tengah

Yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Meulaboh.

Mengesahkan  
Pembimbing



**Ir. Rusdi Faizin, M.Si**  
NIP. 196308111992031001

Mengetahui



**Dr. Yunitatul Muslimah, M.P**  
NIP. 19640271992032002

Program Studi Agribisnis  
Ketua



**Devi Agustia, SP., M.Si**  
NIP. 198608182019032012



Meulaboh, 29 Desember 2022

Program Studi : Agribisnis  
Jenjang : Strata 1 (S1)

**LEMBARAN PERSETUJUAN KOMISI UJIAN**

Dengan ini telah menyatakan bahwa kami mengesahkan Karya Tulis Ilmiah  
saudari:

Nama : CUT ANA FITRIA  
Nim : 1905901010028

Dengan Judul : Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Produk Strongwine,  
Cascara, dan Kopi Hijau di Aceh Tengah

Menyetujui  
Komisi Ujian

Tanda Tangan

1. Ir. Rusdi Faizin, M.Si  
(Ketua Sidang)
2. Yoga Nugroho, SP.,MM  
(Ketua Penguji)
3. Dedy Darmansyah, SP.,M.Si  
(Anggota Penguji)

Mengetahui  
Program Studi Agribisnis  
Ketua,

Devi Agustia, SP., M.Si  
NIP. 198608182019032012

**Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Produk Strongwine, Cascara dan kopi Hijau di Aceh Tengah  
(Studi Kasus UMKM Binaan KBQ Baburrayan)**

***Analysis of Business Income from Strongwine, Cascara and Green Coffe Pprocessing Businesses in Central Aceh  
(Case Study of UMKM Assisted by KBQ Baburrayan)***

Dedy Darmansyah<sup>1</sup> Yoga Nugroho<sup>2</sup> Rusdi Faizin<sup>3</sup> Cut Ana Fitria<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Agribisnis,Fakultas Pertanian,Universitas Teuku Umar

<sup>1</sup>Gmail: [yoganugroho@utu.ac.id](mailto:yoganugroho@utu.ac.id)

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini dilaksanakan untuk menganalisis tingkat keuntungan pada usaha pengolahan produk turunan kopi arabika di UMKM Binaan KBQ Baburrayan di Desa Berawang Dewal, Aceh Tengah, dimana analisis ini dapat mengetahui secara terperinci biaya produksi, penerimaan, pendapatan usaha yang dilakukan. Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih 4 bulan dari bulan Agustus sampai dengan bulan November yang berlokasi di Aceh Tengah. Sumber data pada penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disusun, dan data sekunder yang diperoleh dari studi literature, sumber tertulis dan instansi di tempat penelitian. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode studi kasus dengan analisis diskriptif kuantitatif, dengan menggunakan analisis perhitungan total biaya, total penerimaan, pendapatan, R/C ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi pada produk strongwine sebesar Rp. 4.044.453,-/bulan, total penerimaannya sebesar Rp. 13.000.000,-/bulan, dan pendapatannya sebesar Rp. 8.979.547,-/bulan. Perhitungan biaya pada produk cascara total biaya produksi sebesar Rp. 4.450.734,-/bulan, total penerimaan sebesar Rp. 33.000.000,-/bulan, dan pendapatan sebesar Rp. 28.549.266,-/bulan. Hasil perhitungan pada produk kopi hijau total biaya produksinya sebesar Rp. Rp. 2.475.773,-/bulan, total penerimaan sebesar Rp.5.250.000,-/bulam, dan pendapatannya sebesar Rp. 2.774.227,-/bulan. Dari hasil analisis R/C Ratio pada ketiga produk turunan kopi arabika rata-rata R/C Ratio mendapat nilai lebih dari 1( $R/C > 1$ ) yaitu pada produk strongwine mendapat nilai 3,23 yang berarti usaha tersebut menguntungkan, pada produk cascara mendapat nilai R/C Rationya sebesar 7.41 yang berarti usaha pengolahan produk tersebut menguntungkan, sedangkan pada produk kopi hijau memiliki nilai paling rendah diantara semua produk turunan kopi yaitu sebesar 2,12 namun kopi hijau juga menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

***Kata Kunci: Analisis Pendapatan, Produk turunan Kopi Arabika, Usaha Pengolahan.***

## **ABSTRACT**

*The purpose of this study was conducted to analyze the level of profit in the business of processing Arabica coffee derivative products at the KBQ Baburrayan UMKM in Berawang Dewal Village, Central Aceh, where this analysis can find out in detail the costs of production, income, business income. This research was conducted for approximately 4 months from August to November located in Central Aceh. Data sources in this study used primary data obtained by conducting direct interviews with business owners using a list of questions that had been prepared, and secondary data obtained from literature studies, written sources and agencies at the research location. The method used in this research is a case study method with quantitative descriptive analysis, using an analysis of the calculation of total costs, total income, revenue, R/C ratio. The results showed that the total production cost for strongwine was Rp. 4,044,453, -/month, total income of Rp. 13,000,000, -/month, and income Rp. 8,955,547,-/month. Cost calculation for cascara products, the total production cost is Rp. 4,450,734, -/month, total income Rp. 33,000,000, -/month, and income Rp. 28,549,266,-/month. The results of calculations on green coffee products total production costs of Rp. Rp. 2,475,773,-/month, total income of Rp. 5,250,000.-/month, and income of Rp. 2,774,227,-/month. From the results of the R/C Ratio analysis of the three arabica coffee derivative products, the average R/C Ratio gets a value of more than 1 ( $R/C > 1$ ), namely the strongwine product gets a value of 3.21 which means the business is profitable, for cascara products it gets the R/C Ratio value is 7.41 which means that the product processing business is profitable, while green coffee products have the lowest value among all coffee derivative products, namely 2.12, but green coffee is also profitable and feasible for cultivation.*

**Keywords: Income Analysis, Arabica Coffee Derivatives, Processing Business.**

## **PENDAHULUAN**

Pertanian merupakan salah satu sektor yang berkontribusi besar bagi perekonomian Indonesia. Kontribusi sektor pertanian terhadap produk domestik bruto nasional terus meningkat setiap tahunnya, sebagai sektor penghasil bahan pangan. Subsektor pertanian yang paling besar berkontribusi dalam pertumbuhan PDB adalah subsektor perkebunan yang merupakan penungjang perekonomian Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pertumbuhan ekonomi nasional pada kuartal II tahun 2022 tumbuh 5,44 persen. sektor pertanian merupakan sektor yang paling banyak berkontribusi dalam perekonomian Indonesia. Ini terlihat dari besaran distribusi dan andil pertanian yang mencapai 12,98 persen atau tumbuh meyakinkan sebesar 1,37 persen. Tercatat faktor tumbuhnya Nilai Tukar Pertani (NTP) yang mencapai 3,20 persen berpengaruh terhadap pendapatan masyarakat. Mengenai hal ini, Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo (Mentan SYL) (2022) mengatakan bahwa sektor pertanian selama tiga tahun terakhir merupakan bantalan ekonomi yang tumbuh positif disaat sektor lainnya mengalami

pelambatan. Menurutnya, hal itu terjadi karena pertanian adalah pilihan pasti dalam memperkuat ekonomi.

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan dalam sub sektor perkebunan. Secara ekonomi komoditas kopi dipandang sebagai suatu komoditas tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan strategi untuk pemerataan pendapatan sehingga memiliki kontribusi yang cukup besar dalam meningkatkan kesejahteraan petani di daerah terpencil, menyediakan kesempatan kerja atau membuka lapangan kerja yang baru, dan juga memberikan pemasukan devisa negara. Oleh sebab itu potensi pengembangan kopi di daerah sangat diperlukan guna mendukung peningkatan kesejahteraan Petani (Junaidi dan Yamin, 2010).

Sentra produksi Kopi di Indonesia pada tahun 2021 yakni, Sumatera selatan, Lampung, Sumatera Utara, Aceh, Bengkulu, Jawa timur, Sulawesi Selatan, Jawa tengah, Nusa Tenggara timur, Jawa barat. Provinsi Aceh merupakan daerah produsen kopi terbesar keempat di Indonesia, dengan total produksi kopi sepanjang tahun 2021 mencapai 74.219 ton. Luas lahan kopi di Aceh yakni 126.289 hektar yang seluruhnya dalam bentuk perkebunan rakyat. Produksi kopi di Provinsi Aceh salah satunya yaitu, di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah yang merupakan daerah produksi kopi yang telah lama diakui sebagai salah satu penghasil biji kopi terbaik di dunia. Kopi Arabika menjadi salah satu komoditi unggulan yang berasal dari Dataran tinggi Gayo, Aceh Tengah, Indonesia. Ia telah mendapatkan Fair Trade Certified™ dari Organisasi Internasional Fair Trade pada tanggal 27 Mei 2010, Kopi Gayo menerima sertifikat IG (Indikasi Geografis) diserahkan oleh Kemenkumham RI. Kopi Arabika Gayo merupakan kopi organik terbaik dunia yang memiliki karakter dan cita rasa kuat. Body serta aroma yang kuat membuat Kopi Gayo digemari di benua Amerika dan Eropa. Kopi Arabika mendapat cupping score tertinggi pada Event Lelang Special Kopi Indonesia tanggal 10 Oktober 2010 di Bali.

Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan merupakan salah satu produsen kopi di Aceh Tengah yang didirikan lebih dari dua puluh tahun lalu dengan modal yang minim, namun pada tahun 2005 koperasi mendapatkan investor dan mulai mengeksport kopi ke luar negeri. Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan sukses membimbing para petani kopi menghasilkan komoditas berkualitas yang mendunia. KBQ Baburrayyan adalah koperasi yang berjalan dibidang penjualan kopi, koperasi membeli kopi dalam bentuk asalan dari petani yang dikumpulkan oleh para pengumpul. Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan sudah mulai melakukan ekspor Kopi Arabika Gayo ke benua Eropa dan sudah mengeksport kopi ke beberapa negara lainnya. Bukan hanya mengeksport saja Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan juga menciptakan lapangan kerja bagi para petani Binaan KBQ Baburrayyan, yaitu salah satunya UMKM binaan kbq Baburrayyan yang memproduksi produk turunan dari kopi Arabika. Dengan adanya UMKM tersebut menciptakan peluang kerja bagi petani kecil. Menurut Hasbi dan Priatna (2004)

bahwa pengembangan agribisnis dan agroindustri dapat meningkatkan kesempatan kerja, pengolahan hasil pertanian, peningkatan pendapatan petani, dan pengembangan ekonomi kerakyatan di pedesaan.

Peluang untuk mengembangkan produk olahan buah kopi oleh petani masih terbuka lebar dan kemajuan ilmu pengetahuan yang menyadari keunggulan dari kopi yang terdapat di daerah dataran tinggi Gayo merupakan kopi yang diakui dunia baik dari cita rasa maupun kualitasnya. Kopi merupakan bahan pangan yang dapat dijadikan berbagai produk salah satunya yaitu inovasi produk turunan dari buah kopi yaitu strong wine yang terbuat dari sari pati buah kopi, cascara yang terbuat dari kulit daging buah kopi.

Ide untuk mengolah produk turunan kopi arabika muncul dari kelemahan yang terdapat pada produk-produk yang sudah diproduksi. Munculnya ide Inovasi produk strongwine dari kelemahan kopi Arabika wine yang kurang banyak peminat, sehingga muncul ide untuk mengolah buah kopi fermentasi dengan penambahan bahan lainnya. Cascara merupakan produk olahan dari kulit kopi, pemanfaatan kulit kopi menjadi produk merupakan hal efektif karena melihat banyaknya kulit kopi yang tidak dimanfaatkan. Kopi hijau merupakan bubuk kopi hijau yang diolah dari green bean peaberry yang memiliki banyak manfaat. Produk-produk diatas merupakan beberapa inovasi yang dikembangkan UMKM KBQ Baburrayan. Produk-produk diatas merupakan pengolahan dari hasil perkebunan kopi yang memiliki nilai jual tinggi. Pada analisis pendapatan ini peneliti mengambil 3 produk yaitu Strongwine, Cascara, dan Kopi Hijau yang diolah dari buah kopi arabika yang diusahakan di UMKM KBQ Baburrayan. Produk Strongwine, Cascara, dan Kopi Hijau merupakan produk yang berkontribusi besar dalam menambah pendapatan usaha tersebut. Yang memiliki keunggulan tersendiri dari produk tersebut sehingga banyak diminati. Analisis pendapatan ketiga produk tersebut bertujuan untuk mengetahui produk mana yang memiliki keuntungan paling banyak. Produk-produk hasil Perkebunan memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Prospeknya adalah seperti tumbuhnya industri hilir sampai hulu yang menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani dengan nilai jual yang tinggi, tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan yang memenuhi kebutuhan masyarakat (Haryanto, 2012).

Rumusan Masalah 1). Berapa pendapatan produk turunan kopi Arabika gayo di UMKM binaan Kpq Baburrayan di desa berawal dewal kecamatan jagung jeget kabupaten Aceh Tengah. 2). Apakah usaha produk turunan kopi Arabika gayo yang diproduksi oleh UMKM Binaan Kpq Baburrayan di desa berawang Dewal kecamatan Jagong jeget kabupaten Aceh Tengah menguntungkan?. Penelitian bertujuan 1). Mengetahui bagaimana tingkat pendapatan produk kopi di Desa Berawang Dewal Kec. Jagong Jeget Kab. Aceh Tengah. 2). Mengetahui bagaimana kelayakan ekonomi usaha produk kopi di Desa Berawang Dewal Kec. Jagong Jeget Kab. Aceh Tengah.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus sampai dengan November 2022, yang dilaksanakan di UMKM Binaan KBQ Baburrayan di Desa Wih Nareh Pegasing, Aceh Tengah. Objek penelitian ialah pada usaha produk turunan kopi arabika. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan analisis deskriptif kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder, data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pak Moch Charis selaku Manajer Operasional KBQ Baburrayan dan pak Slamet selaku Ketua kelompok tani yang mengelola UMKM di Desa Berawang Dewal, Jagong Jeget, Aceh Tengah dengan mengajukan pertanyaan yang telah disusun sesuai dengan masalah yang diteliti. Sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi yang berhubungan dengan penelitian ini seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Aceh Tengah, serta data diperoleh melalui studi literatur dan sumber data yang menunjang penelitian ini.

### **Metode Analisis Data**

Analisis ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan usaha pengolahan produk turunan kopi arabika, Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Adapun variable-variabel yang diamati dan diukur dalam penelitian adalah biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, penerimaan, pendapatan, sedangkan analisis kelayakan usaha menggunakan metode R/C Ratio. Dengan rumus sebagai berikut:

a. Total biaya

Soekartawi (1995), menerangkan bahwa untuk mengetahui total biaya adalah dengan menjumlahkan antara biaya tetap (FC) dengan biaya variabel (VC). Dengan rumus sebagai berikut.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

- TC = Total Cost (Total Biaya)
- FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)
- VC = Variable Cost (Biaya Variabel)

b. Total penerimaan

Kotler (2006), total penerimaan (TR) merupakan jumlah uang yang diterima pengusaha sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor setiap bulan dan dinyatakan dalam rupiah (Rp). Penerimaan yaitu produksi yang dihasilkan dengan mengalikan harga jual dengan hasil produksi (Soekartawi, 1995). Dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

- TR = Total Penerimaan
- P = Harga Jual
- Q = Jumlah produk yang terjual



c. Pendapatan

Pendapatan suatu usaha didapat dari total penerimaan dan biaya produksi, sehingga hasil yang didapat merupakan laba atau keuntungan usaha tersebut. Analisis Pendapatan dapat dipakai untuk mengetahui seberapa besar keberhasilan kegiatan usaha dan menjadi tolak ukur untuk rancangan keadaan yang akan datang. Menurut Soekartawi (2006), rumus pendapatan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

Keteranga:

$\pi$  = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

d. Analisis R/C Ratio

Analisis R/C Ratio digunakan untuk menganalisis kelayakan suatu usaha dengan tujuan untuk mengetahui usaha pengolahan produk turunan kopi layak untuk diusahakan. Suratiyah (2015), R/C adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya. R/C Ratio dapat digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan relatif kegiatan usaha, dimana hasil dari angka rasio penerimaan atas biaya tersebut dapat diketahui apakah suatu usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Apabila R/C Ratio bernilai lebih besar dari 1 ( $R/C > 1$ ) maka berarti setiap penambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan tambahan penerimaan yang lebih besar dari pada tambahan biaya (menguntungkan). Namun bila nilai R/C Ratio lebih kecil dari 1 ( $R/C < 1$ ) maka berarti tambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan tambahan penerimaan yang lebih kecil dari tambahan biaya (kerugian). Soekaertawati (2006), merumuskan R/C Rasio adalah sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total biaya produksi}}$$

Dimana:

R/C Ratio  $> 1$  = menguntungkan

R/C Ratio  $< 1$  = merugi

R/C Ratio = 1 = impas

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Usaha Pengolahan Produk Turunan Kopi Arabika

Usaha pengolahan Produk turunan kopi Arabika merupakan inovasi baru yang diolah dari buah kopi, usaha pengolahan tersebut dikelola oleh ketua Kelompok tani Binaan KBQ Baburrayan sebagai sumber pendapatan dengan pemanfaatan hasil dari perkebunan sendiri. Kegiatan usaha tersebut dilakukan di Desa Berawang Dewal Kecamatan Jagong Jeget Kabupaten Aceh Tengah. Bahan baku buah kopi yang dibutuhkan untuk produksi Strongwine, cascara dan kopi hijau didapat dari perkebunan milik anggota kelompok tani, sehingga bahan

buah kopi sebagai bahan baku utama dapat dengan mudah ditemukan. Berikut adalah gambaran pengolahan produk turunan kopi arabika gayo.

Strongwine merupakan salah satu produk turunan kopi arabika pertama di dunia, produk wine pertama yang terbuat dari buah kopi arabika. Strongwine pertama kali diproduksi pada akhir tahun 2019 dan masih berkelanjutan pada masa sekarang dengan permintaan yang terus meningkat. Strongwine merupakan hasil fermentasi buah kopi yang menggunakan buah kopi yang berkualitas baik yang mengandung banyak lendir (*mucilage*) pada buah kopi. Buah kopi yang memiliki banyak lendir didalamnya yang hanya terdapat pada ketinggian diatas 1300 mdpl. Pada ketinggian tersebut produksi buah kopi tidak banyak sehingga pohon kopi akan memproduksi buah kopi dengan kualitas baik dan mengandung banyak lendir (*mucilage*) atau gula buah. Walaupun dinamakan strongwine yang bisa kita asumsikan bahwa kopi tersebut mengandung alkohol, nyatanya produk kopi tersebut tidak mengandung alkohol sama sekali, dengan melewati beberapa proses pengolahan. Proses produksi Strongwine yaitu, buah kopi akan dibungkus dengan plastik kedap udara lalu didiamkan selama selama 1 bulan. Setelah difermentasikan selama 1 bulan penuh, air yang dihasilkan selama fermentasi akan direbus sampai mendidih untuk menghilangkan organisme dan alkohol yang terkandung didalamnya, Sehingga strongwine halal dikonsumsi. Strongwine biasanya diproduksi sesuai dengan permintaan dari konsumen sehingga strongwine akan selalu habis terjual. Namun produksi strongwine juga tergantung pada ketersediaan bahan baku utama yaitu buah kopi, jika banyaknya permintaan konsumen namun bukan pada musiman buah kopi, maka strongwine tidak dapat diproduksi dalam jumlah banyak.

Cascara merupakan produk olahan dari kulit kopi yang merupakan limbah, kulit kopi yang semulanya hanya digunakan untuk membuat pupuk organik namun sekarang dapat dimanfaatkan menjadi produk yang dapat dikonsumsi. Kulit daging buah kopi setelah di pulper akan di jemur sampai kadar air mencapai 12-14%. Penjemuran kulit kopi harus di dalam *green house* agar kulit kopi tidak terkontaminasi oleh hewan. Penjemuran cascara di dalam *green house* akan sangat efektif ketika sedang musim hujan sehingga tidak perlu diangkat dan dapat selalu di jemur pada malam hari. Penjemuran kulit kopi didalam *green house* akan mengering lebih cepat dalam waktu 4-6 hari, Cascara yang sudah kering akan di kemas dengan menggunakan double plastik kedap udara dan diikat dengan 2 kabel ties. Cascara merupakan salah satu produk dari kopi yang sudah dikenal banyak orang, KBQ Baburrayan merupakan salah satu produsen yang sudah mengeksport cascara ke negara China. Namun pada awal tahun 2021 terjadi hambatan dalam mengeksport cascara ke negara china dikarenakan terjadinya konflik antara China dan Taiwan yang kembali memanas pada tahun lalu, sehingga sejak tahun lalu cascara berhenti di ekspor. Sehingga pengolahan cascara tidak lagi di produksi dalam jumlah besar hanya di produksi untuk penjualan lokal saja.

Kopi hijau merupakan produk olahan dari green bean Peaberry, Produk kopi hijau merupakan inovasi baru dari buah kopi. Ide untuk mengolah kopi hijau muncul karena melihat kelebihan kopi peaberry yang merupakan kopi cacat, walaupun begitu kopi tersebut memiliki banyak manfaatnya yaitu, dipercaya dapat mengurangi resiko diabetes dan memperlancar peredaran darah. Kopi hijau yang di olah tanpa di roasting dapat menjaga khasiat yang ada dalam kopi peaberry, dan juga kopi hijau juga bisa menjadi minuman untuk diet. Kopi peaberry yang diolah menjadi bubuk kopi hijau ini berbeda dari peaberry biasa, kopi peaberry yang biasanya di proses secara semi wash, namun untuk pengolahan bubuk kopi hijau memakai kopi arabica peaberry dengan proses full wash. Berikut ini adalah produk turunan kopi yang akan dianalisis pendapatan dan kelayakan produk tersebut.

Tabel 1. Analisis Produk Turunan Kopi Arabika di UMKM Binaan KBQ Baburrayan periode 1 bulan produksi

Produk Turunan Kopi	Jumlah Produksi
Strongwine	114 botol (245 ml)
Cascara	1.5 ton
Kopi Hijau	15 kg

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

### **Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan untuk menghasilkan output. Menurut Riwayadi (2006: 64), biaya produksi adalah “biaya yang terjadi pada fungsi produksi, dimana fungsi produksi merupakan fungsi yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Proses memproduksi bahan baku untuk menghasilkan suatu produk pasti tidak terlepas dari biaya. Biaya produksi produk turunan kopi yaitu merupakan biaya yang dibutuhkan untuk mengolaha bahan baku tersebut menjadi produk. Biaya usaha pengolahan buah kopi meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan ketika produksi tidak berubah-ubah, hanya terjadi penyusutan alat sesuai dengan berapa kali produksi. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah-ubah tergantung pada permintaan konsumen. Analisis baiaya pengolahan pada setiap produk berbeda-beda dikarenakan produk turunan kopi arabika tda memilki kaitan satu sama lain. Berikut adalah analisis biaya produksi pada setiap produknya.

#### **A. Biaya Produksi Strongwine**

Berikut ini adalah analisis biaya produksi strongwine pada bulan September 2022.

- **Biaya Tetap**

Biaya tetap pada produk kopi Strongwine pada bulan September ini terdiri dari biaya kompor gas, tabung gas, Panci kukus, karung, clam botol (alat segel

botol), toples, saringan, corong kaca, gelas takar, panci kecil, teko siul, corong plastik, kain lap, dispenser lakban, expired date. Biaya peralatan dihitung berdasarkan penyusutan 1 bulan. Tujuan dihitungnya biaya penyusutan ini adalah untuk menjaga kelangsungan kegiatan usaha itu sendiri. Biaya penyusutan peralatan pada usaha kopi di daerah penelitian dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Alat Selama Produksi Strongwine Periode Produksi (1 Bulan).

Jenis Alat	Jumlah	Satuan	Harga	Total	Umur Ekonomis	Penyusutan
Kompor Gas	1	Unit	200.000	200.000	60 bulan	3.333
Tabung Gas	1	Unit	170.000	170.000	60 bulan	2.833
Panci Kukus	2	Unit	100.000	200.000	60 bulan	1.666
Karung	14	Unit	4.000	56.000	12 bulan	333
Jiregen	7	Unit	13.000	91.000	24 bulan	3.791
Clam Botol	1	Unit	500.000	500.000	60 bulan	8.333
Toples	3	Unit	25.000	75.000	24 bulan	3.125
Saringan	2	Unit	4.500	9.000	24 bulan	375
Corong kaca	1	Unit	39.000	39.000	24 bulan	1.625
Gelas Takar	1	Unit	15.000	15.000	24 bulan	625
Panci kecil	1	Unit	70.000	70.000	60 bulan	1.166
Teko Siul	1	Unit	100.000	100.000	60 bulan	1.666
Corong	1	Unit	8.000	8.000	24 bulan	333
Plastik	2	Unit	5.000	10.000	24 bulan	416,6
Kain Lap	2	Unit	25.000	50.000	60 bulan	833
Dispenser	1	Unit	45.000	45.000	60 bulan	750
Lakban						31.203
Expired date						
Jumlah						

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Berdasarkan tabel diatas total pengeluaran biaya tetap setelah penyusutan sebesar Rp. 31.203,-/bulan. Pengeluaran terbesarnya pada produksi strongwine yaitu pada pembelian clam botol sebesar Rp. 500.000,-/pembelian. Sedang pengeluaran terkecil yaitu pada pembelian saringan sebesar Rp. 4.500,-/pembelian. Biaya penyusutan terbesar pada produksi perbulannya yaitu pada biaya clam botol sebesar Rp. 8.333,-/bulan, Sedang penyusutan terkecil yaitu pada biaya corong plastik sebesar Rp. 333,-/bulan. Hal ini terjadi dikarenakan perbedaan harga suatu barang dan umur ekonomis pada tiap barangnya, walaupun harga alat tersebut mahal belum tentu biaya penyusutannya besar.

- **Biaya Variabel**

Biaya variabel dalam produksi strongwine meliputi sarana produksi (terdiri dari bahan baku buah kopi dan bahan pendukungnya, plastik, kemasan, bahan bakar (gas), label, tenaga kerja dan selengkapny dapat dilihat pada tabel.

Tabel 3. Biaya Rata-Rata Sarana Produksi Strongwine Selama Periode Produksi (1 bulan).

Biaya Variabel	Satuan	Harga	Volume	Jumlah
Gelondong Kopi	Rp/Kaleng	130.000	14 kaleng	1.820.000
Bahan A	Rp/kg	40.000	14	560.000
Bahan Bakar	Rp/unit	35.000	1	35.000
Botol Kaca (245ml)	Rp/botol	7.000	130	840.000
Segel Tutup Botol	Rp/Pcs	1.500	130	195.000
Label Stiker	Rp/lembar	400	130	52.000
Kertas Expired	Rp/lembar	25	130	3.250
Kardus Bekas	Rp/lembar	1.000	7	12.000
Lakban Bening	Rp/pcs	20.000	0,2	10.000
Lakban (Jangan Di banting)	Rp/pcs	28.000	0,4	7.000
Sterofom	Rp/lembar	70.000	2	140.000
Biaya Transport	Rp/Liter	8.000	3	24.000
Jumlah				3.698.250

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel di atas menunjukkan bahwa total pengeluaran biaya variabel sebesar Rp. 3.698.250,-/bulan. Pengeluaran paling besar setiap bulannya yaitu pada pembelian buah kopi (cherry) sebesar Rp. 1.820.000,-/bulan sebanyak 14 kaleng buah kopi (13 kg/kaleng). pembelian bahan baku buah kopi dapat saja berubah-ubah disebabkan permintaan konsumen setiap bulannya berbeda, umumnya produksi strongwine setiap bulannya 2 kali produksi. Produksi strongwine akan meningkat jika banyaknya permintaan konsumen, namun banyak produksinya juga tergantung pada ketersediaan bahan baku buah kopi. Dari hasil wawancara didapati bahwa biaya pembelian buah kopi dapat saja naik ataupun turun tergantung harga buah kopi di pasaran. Harga buah kopi yang naik turun menurut hasil wawancara juga disebabkan jumlah produksi kopi yang mengikuti musim sehingga pada saat panen raya harga kopi juga dapat menurun maupun naik. Harga bahan baku buah kopi disaat penelitian yaitu sebesar Rp.130.000,-/Kg. harga bahan A yang bahan pelengkap untuk membuat strongwine yaitu sebesar Rp. 560.000,-/bulan.

- **Penerimaan Tenaga Kerja**

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk pengolahan strongwine pada bulan September.

Tabel 4. Penggunaan Tenaga Kerja Per Bulan Pada Usaha Pengolahan Strongwine Pada Bulan September 2022.

Uraian	Volume	Hari Kerja	HOK	Biaya Tenaga Kerja/hari	Biaya Tenaga Kerja/bulan
Pencarian bahan baku	1	1	1	126.000	126.000
Fermentasi dan proses menghilangkan kadar alkohol	1	1	1	126.000	126.000
Pengemasan	1	0,5	0,5	63.000	63.000
Total HOK	3	2,5	2,5	315.000	315.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang bekerja untuk pengolahan cascara berjumlah 3 orang, pencarian bahan buah kopi dan bahan A sebanyak 1 orang selam 1 hari, fermentasi dan proses menghilangkan kadar alkohol yang terkandung didalam hasil fermentasi sebanyak 1 pekerja selama 1 hari, dengan upah per orang yaitu Rp. 126.000,- per hari, produksi strongwine sekali dalam sebulan selama 3 hari pengolahannya, dengan lama fermentasinya 30 hari yang membutuhkan tenaga kerja sebanyak 3 orang. Biaya upah tenaga kerja yang dikeluarkan dalam sekali produksi adalah sebesar Rp. 315.000,-/bulan.

- **Penerimaan**

Berikut rincian produksi dan nilai produksi pada usaha pengolahan strongwine pada penelitian ini.

Tabel 5. Total penerimaan produk strongwine selama produksi 1 bulan.

Penerimaan	Jumlah
Hasil Strongwine	130 Botol (245ml)
Harga Rata-rata	100.000 (245ml)
Total penerimaan (Rp)	13.000.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel 9. menunjukkan bahwa produksi strongwine selama satu bulan yaitu sebanyak 130 botol yang berukuran 245ml atau sebanyak 32.000 ml dengan harga jual per botolnya sebesar Rp.100.000,-/bulan, maka penerimaan yang didapat selama satu bulan yaitu Rp.13.000.000,-/. Tingkat penyusutan strongwine disaat pengisian kedalam wadah dan botonya dari hasil pengamatan ketika praktek pengemasan strongwine pada tempat penelitian yaitu 0,5%, asumsinya yaitu sebanyak 32.000 ml strongwine menghasilkan 130 botol (245ml) atau 31.840 ml. Produksi strongwine yang membutuhkan waktu yang lama sehingga strongwine akan di pasarkan setelah melewati 1 bulan produksi.

- **Pendapatan**

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam kurun waktu satu bulan. Untuk lebih jelas penerimaan untuk setiap bulannya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 6. Jumlah Pendapatan Produk Strongwine di UMKM Binaan KBQ Baburrayan Periode Satu Bulan Produksi.

Uraian	Nilai
Total Penerimaan (Rp/Bulan)	Rp 13.000.000
Biaya Produksi	
a. Biaya Tetap (Rp/bulan)	Rp 31.203
b. Biaya Variabel (Rp/bulan)	Rp 3.698.250
c. Biaya Tenaga Kerja (Rp/bulan)	Rp 315.000
Biaya produksi (Rp/bulan)	Rp 4.044.453
Pendapatan Rp/bulan)	Rp 8.955.547
R/C Ratio	3.21

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel diatas menunjukkan pendapatan dari produk strongwine yang di olah di Desa Berawang Dewal, Kecamatan Jagong Jeget, Aceh Tengah yaitu sebesar Rp. 8.955.547,-/bulan. Hasil yang diperoleh merupakan selisih antara biaya produksi sebesar Rp. 4.044.453,-/bulan dan total penerimaan sebesar Rp. 13.000.000,-/bulan produksi. Pendapatan produksi strongwine tidak menentu ditinjau dari jumlah permintaan konsumen dan ketersediaan bahan baku buah kopi ketika bukan pada musim panen. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan produk strongwine adalah sebesar Rp. 8.955.547,-/bulan. Hasil wawancara didapat bahwa produksi strongwine dalam sebulan fluktuatif karena produksi tergantung pada permintaan konsumen dan ketersediaan bahan baku buah kopi, umumnya produksi strongwine sebanyak 2 kali dalam sebulan.

- **R/C Ratio**

Berikut ini adalah perhitungan kelayakan pada usaha pengolahan produk strongwine di UMKM Binaan KBQ Baburrayan di Desa Berawang Dewal , Aceh Tengah yaitu,  $R/C \text{ ratio} = \text{Total Nilai Produksi} / \text{Total Biaya Produksi}$   
 $R/C \text{ ratio} = \text{Rp.}13.000.000 : \text{Rp.} 4.044.453 = 3,21$  Hasil perhitungan R/C ratio menunjukkan bahwa usaha pengolahan produk stongwine sangat menguntungkan, ditunjukkan dari nilai R/C ratio lebih besar dari 1. Apabila  $R/C \text{ ratio} > 1$ , maka usaha tersebut memberikan keuntungan yang layak. Artinya setiap pengeluaran sebesar Rp 1000,- maka akan menghasilkan nilai produksi sebesar Rp 3,210,/bulan. Hal ini menunjukan bahwa usaha pengolahan produk strongwine sangat menguntungkan dan akan menjadi produk yang berkesinambungan.

## B. Biaya Produksi Cascara

### • Biaya Tetap

Biaya tetap pada produk Cascara pada pada bulan Maret 2021 yaitu ini terdiri dari biaya Pembelian Mesin Pulper, terpal, pembuatan *green house*, sendok es (stainles), timbangan, dan ember. Biaya penyusutan peralatan pada produksi cascara dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 7. Biaya Penyusutan Alat pada Bulan Maret 2021.

Jenis Barang	Jumlah	Satuan	Harga	Total	Umur Ekonomis	Penyusutan
Mesin Pulper	1	Unit	3.600.000	3.600.000	120 bulan	30.000
Terpal	5	Unit	240.000	1.200.000	24 bulan	50.000
Green House	1	Unit	200.000/m <sup>2</sup>	32.000.000	120 bulan	266.000
Sendok Es (Stainles)	1	Unit	25.000	25.000	24 bulan	1.041
Ember	2	Unit	20.000	40.000	24 bulan	1.666
Timbangan	1	Unit	990.000	990.000	120 bulan	8.250
Jumlah						356.957

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Berdasarkan tabel di atas total pengeluaran biaya tetap setelah penyusutan pada produksi cascara yaitu sebesar Rp. 356.957,-/bulan. Pengeluaran terbesar yaitu biaya pembuatan *green house* seluas 20 x 8m<sup>2</sup> yang menghabiskan biaya sebesar Rp. 32.000.000,-/. Sedangkan pengeluaran terkecil yaitu pada pembelian 2 unit ember sebagai wadah menampung kulit kopi yaitu sebesar Rp. 40.000,-/. Biaya penyusutan terbesar perbulannya yaitu pada biaya green house yaitu sebesar Rp. 266.000,-/bulan dan yang paling kecil yaitu pada biaya penyusutan sendok es (stainles) yaitu sebesar Rp. 1.041,-/bulan. Hal ini dikarenakan jumlah pembelian serta umur ekonomis setiap barang berbeda – beda, walaupun untuk barang yang harganya tinggi, belum tentu memiliki penyusutan yang besar untuk satu bulan produksi.

### • Biaya Variabel

Biaya variabel dalam produksi cascara yang akan diekspor meliputi sarana produksi (terdiri dari bahan bakar, plastik, tenaga kerja dan kabel ties.

Tabel 8. Biaya Rata-Rata Sarana Produksi Cascara Selama periode produksi (1 bulan).

Biaya Variabel	Satuan	Harga	Volume	Jumlah
Biaya Bahan Bakar	Rp/liter	6.000	2 Liter	12.000
Bahan Baku	Rp/kg	2.000	1 ton	2.000.000
Plastik Bening	Rp/pcs	3.888	200 Pcs	777.777
Kabel Ties (Pack)	Rp/pcs	100	200 Pcs	20.000
Biaya Transport	Rp/liter	8.000	3 liter	24.000
Jumlah				2.833.777

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.



Tabel di atas menunjukkan bahwa total pengeluaran untuk biaya variabel produksi cascara sebesar Rp. 833.777,-/bulan. Pengeluaran paling besar setiap bulannya yaitu pada pembelian Plastik bening sebesar Rp. 777.777,-/bulan sebanyak 200 pcs untuk pengemasan cascara. Pada produksi cascara tidak diperlukan pengeluaran untuk biaya pembelian bahan baku karena cascara terbuat dari kulit buah kopi yang merupakan limbah, namun bahan baku Kulit kopi sebagian diambil dari kelompok tani oleh para pekerja karena ketua kelompok tani tidak memiliki cukup bahan baku untuk diproduksi dalam jumlah banyak. Produksi cascara 1 kali dalam sebulan sebanyak 1.5 ton untuk diekspor ke negara China.

- **Penggunaan Tenaga Kerja**

Upah tenaga kerja merupakan biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk Penggunaan tenaga kerja dalam setiap proses produksi, rata-rata tenaga kerja yang dipakai pada usahatani ini adalah tenaga kerja pria.

Tabel 9. Penggunaan Tenaga Kerja Per Bulan Pada Usaha Pengolahan Cascara Pada Bulan Maret 2021.

Uraian	Volume	Hari Kerja	HOK	Biaya Tenaga Kerja/hari	Biaya Tenaga Kerja/bulan
Pencarian Kulit Kopi dan pulper buah kopi	1	2	2	126.000	252.000
Penejmur dan pengemasan	2	4	8	126.000	1.008.000
Total HOK	3	6	10	252.000	1.260.000

*Sumber : Diolah dari data primer, 2022.*

Tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang bekerja untuk pengolahan cascara berjumlah 3 orang, pencarian bahan baku kulit kopi dan pulper sebanyak 1 orang selama 2 hari, penjemuran dan pengemasan cascara sebanyak 2 orang selama 4 hari. Upah per orang yaitu Rp. 126.000,- per hari, produksi cascara sekali dalam sebulan selama 6 hari pengolahannya yang membutuhkan tenaga kerja sebanyak 3 orang. Biaya upah tenaga kerja yang dikeluarkan dalam sekali produksi adalah sebesar Rp1.260.000,-/bulan.

- **Penerimaan**

Penerimaan ialah perhitungan hasil produksi dengan harga jual produk tersebut. Harga jual yang dimaksud adalah harga jual yang berlaku pada saat penelitian ini. Jumlah produksi produk turunan kopi arabika dikali harga jual produk tersebut sehingga didapat jumlah penerimaan perbulan sebelum dikurang dengan biaya produksi.

Tabel 10. Total Penerimaan Produk Cascara Selama Produksi 1 Bulan.

Penerimaan	Jumlah
Hasil Cascara	1.5 ton
Harga Rata-rata	22.000/kg
Total penerimaan (Rp)	33.000.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel 10. menunjukkan bahwa produksi yang didapat selama satu bulan yaitu sebanyak 1.5 ton dengan harga jual per kilonya sebesar Rp.22.000,-/, maka penerimaan yang didapat selama satu bulan produksi yaitu Rp.33.000.000,-/. Cascara merupakan produk yang sudah di ekspor ke negara China perbulannya cascara diproduksi sebanyak 1.5 ton dengan penerimaan 33.000.000.

- **Pendapatan**

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam kurun waktu satu bulan. Untuk lebih jelas penerimaan untuk setiap bulannya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 11. Jumlah Pendapatan Produk Cascara d UMKM Binaan KBQ Baburrayyan Periode Satu Bulan Produksi.

Uraian	Nilai
Total Penerimaan (Rp/Bulan)	Rp 33.000.000
Biaya Produksi	
d. Biaya Tetap (Rp/bulan)	Rp 356.957
e. Biaya Variabel (Rp/bulan)	Rp 2.833.777
f. Biaya Tenaga Kerja (Rp/bulan)	Rp 1.260.000
Biaya produksi (Rp/bulan)	Rp 4.450.734
Pendapatan Rp/bulan)	Rp 28.549.266
R/CRatio	7.41

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel 13. Menunjukkan tingkat pendapatan dalam satu bulan produksi pada produk cascara di UMKM Binaan KBQ Baburrayyan di Desa Berawang Dewal, Aceh Tengah yaitu sebesar Rp. 28.549.266,-/bulan. Pendapatan yang didapat selama 1 bulan produksi merupakan selisih antara biaya produksi sebesar Rp. 4.450.734,-/bulan dan total penerimaan sebesar Rp. 33.000.000,-/bulan. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan produk cascara adalah sebesar Rp. 28.549.266,-/bulan. Cascara merupakan produk turunan kopi yang memiliki pasar diluar negeri, namun dari hasil Hasil wawancara yang didapat bahwa terdapat kendala dalam mengekspor cascara ke negara China dihentikan disebabkan terjadi konflik di negara tujuan ekspor, dan sampai sekarang belum mendapatkan buyer luar negeri. Namun, cascara masih diproduksi dan dipasarkan didaerah sekitar saja.

- **R/C Ratio Produk Cascara**

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa tingkat kelayakan pada usaha pengolahan produk yaitu,  $R/C \text{ ratio} = \text{Total penerimaan Produksi} / \text{Total Biaya Produksi}$   $R/C \text{ ratio} = \text{Rp.33.000.000} : \text{Rp. 4.450.734} = 7.41$ . Hasil perhitungan R/C ratio menunjukkan bahwa usaha pengolahan produk cascara sangat menguntungkan, ditunjukkan dari nilai R/C ratio lebih besar dari 1. Apabila  $R/C \text{ ratio} > 1$ , maka usaha tersebut memberikan keuntungan yang layak. Artinya setiap pengeluaran sebesar Rp 1000,- maka akan menghasilkan nilai produksi sebesar Rp 5.040,/bulan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan produk cascara sangat menguntungkan dan akan menjadi produk yang berkesinambungan.

### C. Biaya Produksi Kopi Hijau

Berikut adalah analisis biaya pengolahan kopi hijau selama 1 bulan pada bulan Agustus 2022.

- **Biaya Tetap Produk Kopi Hijau**

Biaya tetap pada produk kopi Kopi Hijau ini terdiri dari biaya Pembelian mesin grinding, wadah, impulse sealer, toples kaca (penyimpanan bubuk kopi), sendok es (Plastik), Kuas, dan expired date. Biaya peralatan dihitung berdasarkan penyusutan 1 bulan. Tujuan analisis biaya penyusutan ini adalah untuk mengetahui total biaya produksi selama 1 bulan. Biaya penyusutan peralatan pada produksi kopi Hijau dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 12. Biaya Penyusutan Alat Selama Produksi Kopi Hijau Periode Produksi (1 Bulan).

Jenis Alat	Jumlah	Satuan	Harga	Total	Umur Ekonomis	Penyusutan
Mesin Grinding	1	Unit	2.950.000	2.950.000	60 bulan	49.166
Wadah	3	Unit	20.000	60.000	24 bulan	2.500
Impulse Sealer	1	Unit	300.000	300.000	60 bulan	5.000
Toples Kaca	1	Unit	199.000	199.000	24 bulan	8.291
Sendok Es (Plastik)	1	Unit	10.000	10.000	24 bulan	416
Kuas	2	Unit	5.000	10.000	12 bulan	833
Expired Date	1	Unit	45.000	45.000	60 bulan	750
Jumlah						66.956

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel 12 menunjukkan bahwa total pengeluaran untuk biaya tetap pada produksi kopi hijau sebesar Rp. 66.956,-/bulan. Pengeluaran terbesar yaitu biaya pembelian mesin grinding yang menghabiskan biaya sebesar Rp. 2.950.000,-/. Sedangkan pengeluaran terkecil yaitu pada pembelian sendok es (plastik) dan kuas yaitu sebesar Rp. 10.000,-/. Biaya penyusutan terbesar perbulannya yaitu pada biaya mesin grinding yaitu sebesar Rp. 49.166,-/bulan sedangkan penyusutan terkecil yaitu pada biaya penyusutan sendok es (plastik) sebesar Rp. 416,-/bulan. Hal ini dikarenakan jumlah pembelian serta umur ekonomis setiap barang berbeda – beda, walaupun harga barang yang tinggi, belum tentu memiliki penyusutan yang besar untuk satu bulan produksi kopi hijau di UMKM Binaan KBQ Baburrayan Aceh Tengah.

- **Biaya Variabel**

Biaya variabel produksi Kopi Hijau meliputi sarana produksi (terdiri dari bahan baku (green bean peaberry), bahan bakar, kemasan, tenaga kerja dan label.

Tabel 13. Biaya Rata-Rata Sarana Produksi Kopi Hijau Selama Periode Produksi (1 bulan).

Variabel	Satuan	Harga	Volume	Jumlah
Green Bean (kopi Hijau)	Rp/kg	120.000	16 kg	1.920.000
Biaya Listrik	Rp/jam	1.467,6	1 jam	4.467
Kemasan	Rp/pcs	700	150 Pcs	105.000
Label	Rp/lembar	400	150 Pcs	60.000
Kertas Expired	Rp/pcs	25	150 Pcs	3.750
Jumlah				2.282.817

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel diatas menunjukkan bahwa total pengeluaran untuk biaya variabel produksi Kopi hijau sebesar Rp. 2.282.817,8,-/bulan. Pengeluaran paling besar setiap bulannya yaitu pada pembelian kopi hijau (green bean peaberry) sebesar Rp. 1.920.000,-/bulan. biaya pembelian biji green bean peaberry dapat saja naik ataupun turun tergantung harga green bean peaberry di pasaran. Menurut hasil wawancara dengan pak Charis selaku Manajer Operasional bahwa harga biji kopi hijau (green bean) disaat penelitian yaitu sebesar Rp.120.000,-/Kg. Namun, Produksi kopi hijau tidak menentu karena kurangnya peminat. Dari hasil wawancara didapati bahwa kopi hijau tidak sering di produksi karena kurangnya permintaan di pasaran, kopi hijau merupakan produk turunan kopi yang baru saja di pasarkan, sehingga belum banyak yang mengetahuinya. Pada proses produksi kopi hijau tidak membutuhkan banyak tenaga kerja. Tenaga kerja yang dibutuhkan hanya 1 orang yaitu pada pengolahan biji kopi menjadi bubuk dan pada pengemasan kopi hijau selama 1 hari kerja. Biaya tenaga kerja yaitu sebesar 126.400,-/hari.

- **Penggunaan tenaga kerja**

Upah tenaga kerja merupakan biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk membayar jasa pekerja yang mengolah produk kopi hijau. Berikut perhitungan biaya pekerja pengolahan kopi hijau.

Tabel 14. Penggunaan Tenaga Kerja Per Bulan Pada Usaha Pengolahan Cascara Pada Bulan Maret 2021.

Uraian	Volume	Hari Kerja	HOK	Biaya Tenaga Kerja per hari	Biaya Tenaga Kerja Perbulan
Grinding dan Pengemasan	1	1	1	126.000	126.000
Total HOK	1	6		126.000	126.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang bekerja untuk pengolahan kopi hijau berjumlah 1 orang, yaitu pada grinding dan pengemasan kopi hijau selama 1 hari, dengan upah per orang yaitu Rp. 126.000,- per hari. Produksi cascara sekali dalam sebulan selama 1 hari pengolahannya yang membutuhkan tenaga kerja sebanyak 1 orang. Biaya upah tenaga kerja yang dikeluarkan dalam sekali produksi adalah sebesar Rp. 126.000,-/bulan.

- **Penerimaan**

Penerimaan ialah perhitungan hasil produksi dengan harga jual produk tersebut. Harga jual yang dimaksud adalah harga jual yang berlaku pada saat penelitian ini. Jumlah produksi produk turunan kopi arabika dikali harga jual produk tersebut sehingga didapat jumlah penerimaan perbulan sebelum dikurang dengan biaya produksi.

Tabel 15. Total Penerimaan Produk Kopi Hijau Selama Produksi 1 Bulan.

Penerimaan	Jumlah
Hasil Kopi Hijau	150 pcs
Harga Rata-rata	35.000 (100g)
Total Penerimaan (Rp)	5.250.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel 15. menunjukkan bahwa produksi yang didapat selama satu bulan yaitu sebesar 150 kemasan isi 100gram atau sebanyak 15kg dengan harga jual per kemasan sebesar Rp.35.000,-/, maka penerimaan yang didapat selama satu bulan yaitu Rp.5 250.000,-/. Tingkat susut kopi hijau disaat pengolahan dari hasil wawancara yaitu 5%, asumsinya yaitu sebanyak 1kg biji hijau menghasilkan 950 gram bubuk kopi hijau.

- **Pendapatan**

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam kurun waktu satu bulan. Untuk lebih jelas penerimaan untuk setiap bulannya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 16. Jumlah Pendapatan Produk Cascara d UMKM Binaan KBQ Baburrayan Periode Satu Bulan Produksi.

Uraian	Nilai	
Total Penerimaan (Rp/Bulan)	Rp	5.250.000
Biaya Produksi		
a. Biaya Tetap (Rp/bulan)	Rp	66.956
b. Biaya Variabel (Rp/bulan)	Rp	2.282.817
c. Biaya Tenaga Kerja (Rp/bulan)	Rp	126.000
Biaya produksi (Rp/bulan)	Rp	2.475.773
Pendapatan Rp/bulan)	Rp	2.774.227
R/C Ratio		1.12

Sumber : Diolah dari data primer, 2022.

Tabel diatas menunjukkan tingkat pendapatan produk kopi hijau di UMKM Binaan KBQ Baburrayan di Desa Berawang Dewal, Aceh Tengah yaitu sebesar Rp. 2.774.227,-/bulan. Pendapatan kopi hijau didapat dari selisih antar biaya produksi sebesar Rp. 2.475.773,-/bulan dan total penerimaan sebesar Rp. 5.250.000,-/bulan. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan kopi hijau ada sebesar Rp. 2.774.227,-/bulan. Hasil wawancara didapat bahwa produksi kopi hijau tidak sering diproduksi karena kopi hijau merupakan produk olahan kopi terbaru sehingga orang-orang banyak yang mengetahuinya.

- **R/C ratio**

Berikut ini adalah perhitungan kelayakan pada usaha pengolahan produk kopi hijau KBQ Baburrayan di Desa Wih Nareh Pegasing Aceh Tengah yaitu,  $R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Total penerimaan Produksi}}{\text{Total Biaya Produksi}}$   $R/C \text{ ratio} = \frac{Rp. 5.250.000}{Rp. 2.475.773} = 2,12$ . Hasil perhitungan R/C ratio menunjukkan bahwa usaha pengolahan produk cascara sangat menguntungkan, ditunjukkan dari nilai R/C ratio lebih besar dari 1. Apabila  $R/C \text{ ratio} > 1$ , maka usaha tersebut memberikan keuntungan yang layak. Artinya setiap pengeluaran sebesar Rp 1000,- maka akan menghasilkan nilai produksi sebesar Rp 2.120,-/bulan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan produk cascara sangat menguntungkan dan akan menjadi produk yang bermanfaat atau menguntungkan sehingga layak untuk dilanjutkan atau diusahakan. Melihat hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diketahui bahwa masyarakat sekitar maupun luar daerah masih memiliki minat tinggi terhadap produk turunan kopi arabika.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa produk olahan dari kopi arabika memiliki peluang besar untuk berkembang. Dapat dilihat dari pendapatan pada setiap produk olahannya memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dalam 1 kali produksi selama sebulan mendapatkan hasil yang memuaskan. Dari hasil analisis kelayakan pada ketiga produk turunan kopi arabika rata-rata R/C Ratio mendapat nilai lebih dari 1 yaitu pada produk strongwine mendapat nilai 3,23 yang berarti usaha tersebut menguntungkan, pada produk cascara mendapat nilai R/C Rationya sebesar 7.41 yang mempunyai arti usaha pengolahan produk tersebut sangat menguntungkan, sedangkan pada produk kopi hijau memiliki paling rendah diantara semua produk turunan kopi yaitu sebesar 2.12 namun kopi hijau juga menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Dari hasil penelitian, produk yang paling banyak menghasilkan keuntungan adalah produk cascara dengan nilai R/C Ratio 7.41, cascara merupakan produk yang dihasilkan dari pengolahan limbah, sehingga pembelian bahan baku tidak mengeluarkan biaya yang besar. Produk strongwine merupakan produk kedua yang paling banyak menghasilkan keuntungan adalah produk strongwine dengan nilai 3.23, dengan produksi yang semakin meningkat setiap bulannya. Dan produk kopi hijau merupakan produk yang paling sedikit menyumbangkan keuntungan yaitu dengan nilai 2.12, dan masih kurang diproduksi.

### **SARAN**

Berdasarkan penelitian ini saran yang dapat diberikan:

- Dari hasil penelitian diatas produk turunan kopi arabika mendapat keuntungan, sehingga produk-produk tersebut layak untuk dikembangkan lebih lanjut.
- Produk-produk pengolahan hasil perkebunan terutama kopi memiliki peluang besar untuk berkembang lebih lanjut, bagi petani maupun masyarakat disarankan untuk mengembangkan ide usaha dari hasil perkebunan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik. 2022. Statistik Kopi Indonesia 2022. Surabaya. indonesia
- Haryanto, Budiman. 2012. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Hasbi dan Priatna (2004) pengembangan agribisnis dan agroindustri.
- Kotler, P. 2006. Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi Kesebelas. PT. indeks. Jakarta.
- Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo (Mentan SYL). 2022. Kementerian Pertanian Badan Karantina Pertanian. Surabaya Ir.Juanda No.n26, Siduarjo 61254 – Jawa Timur – Indonesia.
- Soekartawati. 2006. Pembangunan Pertanian. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi, 1995. Penerimaan yaitu produksi yang dihasilkan dengan mengalikan harga jual dengan hasil produksi.
- Soekartawi. 1995. Ilmu Usahatani Dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil. Universitas Indonesia: Jakarta
- Suratiyah. 2015. Ilmu Usahatani. Penebara Swadaya. Jakarta.
- Yulian, Junaidi dan M. Yamin. 2010. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Adopsi Pola Usahatani Diversifikasidan Hubungannya dengan Pendapatan Usahatani Kopi di Sumatera Selatan. Jurnal Volume: 4 No.3 Halaman 283-291, Palembang.