ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KOPI ARABIKA DI DESA TOBALU KECAMATAN ENREKANG KABUPATEN ENREKANG

SAMING 105961101619



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR 2025

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KOPI ARABIKA DI DESA TOBALU KECAMATAN ENREKANG KABUPATEN ENREKANG

SAMING 105961101619



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR 2025

HALAMAN PENGESAHAN

Judul

: Analisis Nilai Tanbah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa

Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

Nama

: Saming

Nim

: 105961101619

Program Studi

: Agribisnis

Fakultas

: Pertanian

Disetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

<u>Hasriani, S.TP., M.Si</u> NIDN.0928078801 Muh. Ikmal Saleh, S.P., M.Si NIDN.0916069501

Diketahui

Dekan Pakultas Pertanian

Ketua Program Studi Agribisnis

Dr. Ir. Andi Khaeriyah, M.Pd., IPU NIDN.0926036803 Muh. Ikmal Saleh, S.P., M.Si NIDN.0916069501

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul

: Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di

Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

Nama

: Saming

NIM

: 105961101619

Program Studi

: Agribisnis

Fakultas

: Pertanian

KOMISI PENGUJI

KAAN DAN

Nama

Tanda Tangan

1. Hasriani, S.TP., M.Si Ketua

2. Muh. Ikmal Saleh, S.P., M.Si Sekretaris

3. Prof. Dr. Ir. Hj. Ratnawati Tahir, M. Si Anggota

4. Dr. Ir. Jumiati, S.P., M.M., IPM., MCE Anggota

Tanggal Lulus: 30 Agustus 2025

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari yang telah diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.



ABSTRAK

Saming. 105961101619. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang. Yang Dibimbing oleh Hasriani dan Muh Ikmal saleh.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan oleh pelaku agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh populasi dijadikan sebagai sampel. Jumlah populasi usaha agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu sebanyak lima unit usaha dan semuanya dijadikan sampel. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah per kilogram bahan baku berkisar antara Rp 59.000 hingga Rp 84.000, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai output antara 65,56% hingga 73,85%. Nilai output total dari masing-masing responden berkisar antara Rp 9.000.000 hingga Rp 22.750.000 per satu kali proses produksi, sedangkan nilai tambah total yang dihasilkan berkisar antara Rp 5.900.000 hingga Rp 16.700.000. Komponen nilai tambah dialokasikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar Rp 2.800.000 hingga Rp 7.800.000, sedangkan keuntungan bersih pengusaha berkisar antara Rp 3.100.000 hingga Rp 8.900.000. Persentase keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah berada pada rentang 43,67% hingga 65,08%, sedangkan bagian tenaga kerja berkisar 34,92% hingga 56,33%. Perbedaan capaian nilai tambah antar responden dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti volume bahan baku, jumlah output, efisiensi penggunaan tenaga kerja, tingkat upah, serta biaya penunjang produksi. Temuan ini menunjukkan bahwa agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu memiliki potensi ekonomi yang tinggi dan layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Metode Hayami, Agroindustri, Kopi Arabika.

ABSTRACT

Saming. 105961101619. Value Added Analysis of Arabica Coffee Agroindustry in Tobalu Village Enrekang Subdistrict Enrekang Regency. Supervised by Hasriani and Muh Ikmal Saleh.

This study aims to analyze the value added generated by Arabica coffee agroindustry actors in Tobalu Village Enrekang Subdistrict Enrekang Regency. The sampling technique used is saturated sampling, in which the entire population is used as the sample. The total population of Arabica coffee agroindustry businesses in Tobalu Village consists of five business units, all of which were included in the study. The method used in this research is descriptive quantitative with a Hayami method approach to analyze value added.

The results show that the value added per kilogram of raw material ranges from IDR 59,000 to IDR 84,000, with a value-added ratio to output value ranging from 65.56% to 73.85%. The total output value for each respondent ranges from IDR 9,000,000 to IDR 22,750,000 per production cycle, while the total value added ranges from IDR 5,900,000 to IDR 16,700,000. The value added is allocated to labor income, ranging from IDR 2,800,000 to IDR 7,800,000, while the net profit earned by business owners ranges from IDR 3,100,000 to IDR 8,900,000. The proportion of profit to value added is between 43.67% and 65.08%, while the share for labor ranges from 34.92% to 56.33%. Differences in value added among respondents are influenced by several factors, such as volume of raw materials, output quantity, labor efficiency, wage levels, and supporting production costs. These findings indicate that the Arabica coffee agroindustry in Tobalu Village has high economic potential and is worth developing.

Keywords: Value Added, Hayami Method, Agroindustry, Arabica Coffee.

AKAAN DAN

PRAKATA

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Salawat dan salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, yang menjadi teladan mulia bagi seluruh umat manusia.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa dukungan, bimbingan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan syukur, penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya serta penghargaan yang setinggitingginya kepada:

- 1. Ibu Hasriani, S.TP., M.Si selaku pembimbing utama yang dengan penuh dedikasi senantiasa meluangkan waktu, tenaga, serta pemikirannya dalam memberikan bimbingan, arahan, dan petunjuk yang sangat berharga kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
- 2. Bapak Muh. Ikmal Saleh, S.P., M.Si selaku pembimbing pendamping yang penuh dengan komitmen senantiasa meluangkan waktu, tenaga dan pemikirannya untuk memberikan bimbingan, arahan, petunjuk bagi penulis dalam rangka penulisan skripsi ini.
- 3. Ibu Dr. Ir. Andi Khaeriyah, M.Pd., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

4. Bapak Muh Ikmal Saleh, S.P., M.Si selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

 Orang Tua dan saudara-saudara saya tercinta dan segenap keluarga yang senantiasa memberikan banyak support, materi, serta motivasi sehingga skripsi ini dapat terselesaikan

Seluruh Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Unuversitas
 Muhammadiyah Makassar yang telah memberikan segudang ilmu kepada penyusun.

Sebagai penutup, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penulisan skripsi ini. Semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat dan menjadi sumbangsih yang berharga bagi mereka yang memerlukannya. Semoga rahmat dan karunia Allah senantiasa tercurah kepada seluruh hamba-Nya. Aamiin.

STAKAAN DAN PE

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Makassar, 8 Agustus 2025

Saming

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI	iv
PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACTS MUHAPPARAKATADAFTAR ISI	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	X
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	XV
DAFTAR LAMPIRAN	
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.2 Rumusan Masalah	5
1.4 Kegunaan Penelitian	
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tanaman Kopi	7
2.2 Kopi Arabika	9
2.3 Konsep Agroindustri	10
2.4 Nilai Tambah	16
2.5 Penelitian Terdahulu Yang Relevan	21

2.6 Kerangka Pemikiran	24
III. METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian	26
3.2 Teknik Penentuan Sampel	26
3.3 Jenis Dan Sumber Data	27
3.4 Teknik Pengumpulan Data	27
3.5 Teknik Analisis Data	
3.6 Definisi Operasional	31
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	33
4.1. Kondisi Geografis	33
4.3. Sarana Dan Prasarana	37
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Identitas Responden	40
5.1.1 Karakteristik Responde <mark>n Berd</mark> asar <mark>k</mark> an Umur	40
5.1.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	41
5.1.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Agroin Kopi Arabika	
5.1.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Kepemilikan Alat Produk	si 45
5.1.5. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Teknologi Alat	47
5.2 Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu	
Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang	49
5.2.1. Analisis Nilai Rata Rata Variabel Agroindustri Kopi Arabika	
5.2.2. Analisis Biaya Produksi	53
5.2.3. Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan	57

5.3. Analisis Perbandingan Biaya Produksi, Nilai Tambah Dan Keun	tungan 59
5.4.Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Tambah Pada Agroindu	stri Kopi
Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enreka	ang61
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	64
6.1 Kesimpulan	64
6.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	71
RIWAYAT HIDUP	94
STEPS TAS MUHAMMARON PER STATE OF THE STATE	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halamai Teks
1.	Penelitian Terdahulu Yang Relevan
2.	Perhitungan Nilai Tambah Dengan Metode Hayami 198729
3.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Di Desa Tobalu
	Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang
4.	Rincian Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Desa Tobalu
	Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang
5.	Rincian Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian Di Desa Tobalu
	Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang
6.	Sarana Dan Prasarana Umum Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang
	Kabupaten Enrekang
7.	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia
8.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan
9.	Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha
	Agroindustri Kopi Arabika44
10.	Karakteristik Responden Berdasarkan Kepemilikan Alat Produksi40
11.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Teknologi
	Alat Produksi
12.	Nilai Rata Rata Variabel Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu
	Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang5
13.	Biaya bahan baku agroindustri kopi arabika52

14. Biaya penyusutan mesin produksi dan alat penunjang54
15. Biaya input lain dalam satu kali produksi
16. Total Biaya tenaga kerja dalam satu kali produksi
17. Total Biaya Produksi Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu57
18. Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan
Enrekang Kabupaten Enrekang58
19. Keuntungan Pengusaha Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu
Kecamatan Enrekang Kabupataen Enrekang
20. Perbandingan Rata Rata Biaya Produksi, Nilai Tambah, Dan
Keuntungan Pada Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman				
Teks				
1.	Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Tambah			
2.	Kerangka Pikir Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika25			
3.	Proses Pengeringan Biji Kopi Gabah Dengan Greenhouse83			
4.	Proses Pengupasan Kulit Tanduk Dengan Menggunakan Mesin Huller83			
5.	Proses Menyangrai Dengan Mesin Roasting			
6.	Proses Penggilingan (Grinder) Untuk Menghasilkan Kopi Bubuk84			
7.	Proses Pres kemasan kopi bubuk dengan mesin sealer85			
8.	Proses Wawancara Dengan Pelaku Usaha Agroindustri Kopi Arabika85			
9.	Surat Izin Penelitian Dari Pemerintah Kabupaten Enrekang86			
	THOUS TAKAAN DAN PERME			

DAFTAR LAMPIRAN

Lam	piran H	Halaman
	Teks	
1	. Kuesioner Penelitian	71
2	2. Identitas Responden	74
3	. Perhitunagn Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Dengan Me	tode
	Hayami	75
4	. Jumlah Peralatan Mesin Produksi	76
5	. Lama Dan Durasi Waktu Kerja Dalam Proses Produksi	76
6	5. Biaya Variabel	77
7	'. Harga Mesin Produksi Dan Alat Penunjang	77
8	Umur Ekonomos	78
9	. Nilai Residu	78
	0. Nilai Penyusutan Mesin dan Alaat Penunjang Per Produksi	
1	Nilai Input Lain Per Produksi Output Produksi	79
1	2. Output Produksi	80
1	3. Tenaga Kerja Dan Keuntungan Tenaga Kerja	
1	4. Nilai Tambah	81
1	5. Pendapatan Tenaga Kerja Dari Nilai Tambah	81
1	6. Keuntungan Pengusaha	82
1	7. Dokumentasi Penelitian	83
1	8. Surat Izin Penelitian Dari Pemerintah Kabupaten Enrekang	86

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan yang memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2022), kopi menyumbang signifikan terhadap pendapatan negara dari sektor pertanian. Sebagai negara tropis dengan kondisi iklim dan geografis yang sangat mendukung, Indonesia menjadi salah satu penghasil kopi terbesar di dunia. Beragam jenis kopi yang dihasilkan memiliki cita rasa dan aroma yang khas, yang menjadikannya populer di kalangan penikmat kopi global. Kopi Indonesia telah menempati posisi strategis di pasar internasional, dengan berbagai daerah yang dikenal menghasilkan kopi berkualitas tinggi, seperti kopi Gayo, Toraja, Mandailing, dan Lintong. Hal ini sejalan dengan laporan *International Coffee Organization* (ICO) yang menyebutkan bahwa kopi asal Indonesia memiliki permintaan tinggi karena keunikan rasa dan kualitasnya.

Salah satu jenis kopi yang paling diminati adalah kopi arabika. Berdasarkan penelitian oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2019), kopi arabika menempati porsi terbesar dalam perdagangan kopi *specialty* di Indonesia. Kopi arabika memiliki keunggulan yang tidak dimiliki oleh jenis kopi lainnya, seperti robusta. Keunggulan tersebut terletak pada rasa yang lebih halus, asam yang lebih seimbang, serta aroma yang lebih kompleks dan kaya. Selain itu, kopi arabika biasanya ditanam di dataran tinggi dengan ketinggian lebih dari 1.000 meter di atas permukaan laut, yang memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik rasa. Proses penanaman yang lebih sulit dan hasil panen yang relatif lebih rendah dibandingkan dengan robusta, turut berkontribusi pada tingginya harga kopi arabika di pasar global.

Indonesia sendiri merupakan salah satu penghasil kopi arabika terbesar di dunia. Kopi arabika dari berbagai daerah memiliki ciri khas tersendiri yang membedakannya dari kopi negara lain. Sebagai contoh, kopi arabika dari Gayo dikenal dengan rasa yang lembut dan aroma yang wangi, sementara kopi arabika

Toraja menawarkan karakter rasa yang lebih *earthy* dan kompleks. Keberagaman ini menjadikan kopi arabika Indonesia sebagai komoditas yang sangat potensial untuk terus dikembangkan, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun ekspor.

Meskipun memiliki potensi besar, tantangan dalam pengembangan produksi dan pengolahan kopi arabika di Indonesia masih cukup signifikan. Menurut Kementerian Pertanian (2021), tantangan utama mencakup kurangnya penerapan teknologi modern dan ketergantungan pada metode pertanian tradisional. Masalahmasalah seperti fluktuasi harga di pasar internasional, perubahan iklim yang memengaruhi produktivitas, serta rendahnya penguasaan teknologi pengolahan dan pasca-panen masih menjadi hambatan utama. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang komprehensif untuk memaksimalkan potensi kopi arabika sebagai salah satu penggerak utama perekonomian Indonesia. Dalam konteks ini, pengembangan agroindustri kopi yang fokus pada peningkatan nilai tambah produk menjadi sangat penting. Dengan memanfaatkan teknologi modern dan menerapkan manajemen bisnis yang baik, kopi arabika Indonesia dapat diproses menjadi berbagai produk olahan seperti kopi sangrai, kopi bubuk, hingga kopi instan premium yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pengembangan ini tidak hanya akan meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha lokal, tetapi juga memperkuat posisi Indonesia sebagai produsen kopi berkualitas di pasar dunia.

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu Kabupaten di Sulawesi Selatan yang cukup potensial untuk perkebunan kopi arabika, sehingga banyak melimpahnya hasil perkebunan kopi arabika ini yang dimanfaatkan oleh pelaku usaha menjadi produk hilir yang bernilai tinggi. Kebutuhan konsumsi kopi yang meningkat belum memiliki suatu artian tanpa disertai adanya upaya untuk meningkatkan nilai tambah secara ekonomi. Perkebunan kopi mempunyai prospek yang baik terhadap pemenuhan kebutuhan konsumsi masyarakat yang semakin meningkat, sektor perkebunanan merupakan salah satu subsektor pertanian yang memiliki peran cukup besar dalam usaha mendukung perekonomian Indonesia. Subsektor ini merupakan penyedia bahan baku untuk sektor industri, dimana pengusaha dari berbagai komoditas tanaman ini telah mampu mendatangkan devisa bagi negara, membuka lapangan kerja dan menjadi sumber pendapatan penduduk.

Perkebunan nasional merupakan pembudidayaan tanaman yang menghasilkan komoditi-komoditi perkebunan, termasuk usaha lanjutan dalam menghasilkan produk turunan dan produk sampingannya, proses ini dilakukan melalui sederetan usaha perkebunan yang meliputi pembibitan, penanaman, pemeliharaan, panen, pengangkutan dan pengolahan hasil panen, termasuk pengembangan produk dan penyerahan hasil kepada pelanggan (Hasibuan, 2012).

Bagi masyarakat, kopi merupakan komoditas pertanian yang paling akrab, mulai dari kalangan atas sampai bawah. Sumbangan usaha perkebunan kopi terhadap kegiatan ekonomi penduduk tidak terbatas pada kopi semata, tetapi terbukanya lapangan pekerjaan di sektor perdagangan, industri dan jasa. Pada umumnya budidaya kopi di Indonesia dilakukan oleh keluarga petani dengan skala kecil (kurang dari 3 ha), dimulai dari budidaya secara tradisional dengan perladangan yang berpindah pindah (Raharjo 2012).

Nilai tambah agroindustri adalah selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah dapat diartikan sebagai nilai ekstra yang diciptakan di atas nilai asli suatu hal. Agroindustri kopi arabika merupakan agroindustri yang mengolah kopi arabika melalui proses produksi hingga menghasilkan suatu outout berupa kopi bubuk, dengan memamfaatkan industri sebagai media yang akan mengolah kopi arabika pasca panen akan meningkatkan penghasilan secara ekonomi bagi petani, dimana yang tadinya ketika pasca panen petani langsung menjual kopinya tampa melalui pengolahan dengan harga yang relatif murah. Maka dari itu di butuhkan suatu kereativitas dan inovatif untuk meningkatkan harga jual kopi tersebut, dan salah satu terobosan yang efektif ialah melalui agroindustri yang di harapkan bisa memberikan nilai tambah bagi produksi kopi (Ardhiarisca, Putra, and Wijayanti 2022). Peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat khususnya di daerah pedesaan yang merupakan tempat budidaya tanaman kopi, dimana rendahnya mutu dan kualitas biji kopi akibat penangnan pasca panen yang tidak tepat, seperti proses permentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyaringan kemudian spesifikasi alat/mesin yang digunakan juga dapat memengaruhi setiap pengolahan biji kopi (mulato 2002). Kondisi ini akan memengaruhi pengembangan dan kualitas produksi akhir kopi, penerapan teknologi pasca panen secara baik membuat usaha tani lebih efisien dan merupakan peluang peningkatan produksi dengan mengurangi tingkat kehilangan hasil pada saat panen maupun mutu hasil yang rendah. Perkembangan produksi kopi cukup pesat maka dari itu perlu didukung oleh kesiapan teknologi dan sarana yang memadai pasca panen yang cocok dengan kondisi petani (Mayrowani 2013). Minimnya informasi dan teknologi sebagai salah satu faktor yang menyebabkan petani tidak mengolah kopinya setelah panen, sehingga di butuhkan agroindustri dalam kegiatan pengolahan yang sangat penting untuk efisiensi dan di harapkan bisa memberikan rasa dan kualitas kopi yang terbaik.

Desa Tobalu adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. Sebagian besar penduduk desa ini adalah petani yang mengkhususkan diri dalam budidaya tanaman kopi, yang merupakan komoditas unggulan di daerah ini. Dengan luas wilayah sekitar 5.376 Hektar dan jumlah penduduk sekitar 1.372 jiwa (Pemdes Tobalu, 2025), desa ini menjadi salah satu sentra penghasil kopi di Kabupaten Enrekang, keberadaan Desa Tobalu yang berada pada ketinggian sekitar 1.170 meter diatas permukaan laut (mdpl) memberikan kondisi yang ideal bagi pertumbuhan tanaman kopi. Suhu yang sejuk dan curah hujan yang cukup menciptakan lingkungan yang sangat mendukung bagi tanaman kopi untuk tumbuh dan berkembang dengan baik. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Kabupaten Enrekang (2023) dan Badan Statistik Kabupaten Enrekang (2023), tanaman kopi dari Desa Tobalu tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga berpotensi untuk diekspor, berkontribusi pada perekonomian daerah, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Potensi pertanian di Desa Tobalu, khususnya dalam budidaya kopi, dapat terus dikembangkan melalui penerapan teknologi pertanian modern, pelatihan kepada petani, dan peningkatan akses pasar. Dengan dukungan dari pemerintah daerah dan kolaborasi antar petani, Desa Tobalu dapat menjadi contoh keberhasilan pertanian berkelanjutan.

Berdasarkan uraian diatas, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang"

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

- 1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang?
- 2. Faktor faktor apa saja yang mempengaruhi nilai tambah pada industri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebgai berikut :

- Untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang
- Untuk mengetahui faktor faktor apa saja yang mempengaruhi nilai tambah pada agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

1.4 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas adapun kegunaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Penelitian ini dapat memberikan panduan kepada petani dan masyarakat mengenai bagaimana agroindustri dapat membantu meningkatkan kualitas hasil panen mereka, sekaligus meningkatkan efisiensi pengolahan dan juga mendapatkan nilai tambah.
- 2. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti lain dalam mengembangkan kajian lebih lanjut tentang peran agroindustri dalam sektor pertanian, khususnya kopi, serta dampaknya terhadap ekonomi lokal.
- 3. Memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai kontribusi dan dampak agroindustri dalam pengolahan kopi arabika, khususnya di Desa

Tobalu. Ini mencakup analisis bagaimana agroindustri meningkatkan kualitas, nilai tambah, dan efisiensi pengolahan.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tanaman Kopi

Kata "kopi" berasal dari bahasa Arab "qahwa", yang awalnya merujuk pada minuman yang dibuat dari biji kopi. Istilah ini kemudian diserap ke dalam berbagai bahasa, termasuk bahasa Turki "kahve," bahasa Belanda "koffie," dan bahasa Inggris "coffee." Dalam konteks ini, istilah "kopi" dalam bahasa Indonesia merujuk pada biji dan minuman tersebut secara umum. Kopi adalah tanaman yang di peroleh dari biji tanaman kopi yang telah disangrai dan diseduh. Proses pembuatan kopi mencakup beberapa tahap, seperti pemetikan biji, pengolahan, penyangraian, penggilingan, dan penyeduhan. Secara ilmiah, kopi sering dikategorikan berdasarkan spesies tanaman, metode penyeduhan, dan profil rasa, yang dapat dipengaruhi oleh faktor seperti lokasi pertumbuhan, varietas biji, dan teknik pengolahan (Hoffmann, James 2018).

Indonesia adalah salah satu negara penghasil kopi terbesar dan tertua di dunia, dan memiliki peran penting dalam sejarah perdagangan kopi global. Berbagai jenis kopi Indonesia dikenal karena keunikan rasa yang dipengaruhi oleh kondisi geografis, iklim, serta metode pengolahan tradisional yang khas. Sejarah panjang kopi di Indonesia dimulai sejak zaman kolonial Belanda (Booth, A. 1998). Indonesia memiliki beberapa varietas kopi utama yang dibudidayakan di berbagai daerah, termasuk kopi arabika, robusta, liberika, dan excelsa. Setiap jenis kopi memiliki karakteristik tersendiri (Masduki 2013).

1. Kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Kopi ini biasanya tumbuh dengan baik di daerah dataran tinggi dengan iklim yang lebih sejuk, pada ketinggian sekitar 1.000 hingga 2.000 meter di atas permukaan laut. Di Indonesia, kopi arabika umumnya dibudidayakan di daerah pegunungan seperti Aceh, Sumut, dan Sulawesi yang sesuai dengan pertumbuhan idealnya. Meskipun kopi jenis ini lebih rentan terhadap penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix*), kopi Arabika dikenal karena memiliki aroma yang kaya dan cita rasa yang kuat (Cahyo, 2012).

- 2. Kopi robusta banyak dibudidayakan di wilayah Lampung dan Jawa Timur. Jenis kopi ini sering dianggap sebagai kopi kelas dua karena memiliki rasa yang lebih pahit, sedikit keasaman, dan kandungan kafein yang jauh lebih tinggi. Daerah tumbuhnya lebih luas dibandingkan dengan kopi arabika, yang memerlukan ketinggian tertentu. Kopi robusta dapat tumbuh di dataran rendah hingga ketinggian sekitar 1.000 meter di atas permukaan laut. Selain itu, kopi ini lebih tahan terhadap hama dan penyakit, sehingga harganya relatif lebih murah (Cahyo, 2012).
- 3. Kopi liberika memiliki kemampuan tumbuh dengan baik di dataran rendah, di mana kopi jenis robusta dan arabika sulit berkembang. Kopi ini dikenal lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan jenis kopi lainnya, yang menjadi salah satu keunggulannya. Selain itu, ukuran daun, percabangan, dan tinggi pohon liberika cenderung lebih besar dibandingkan dengan kopi arabika maupun robusta (Rahardjo, 2013).
- 4. Kopi excelsa merupakan salah satu varietas kopi yang memiliki tingkat toleransi tinggi terhadap variasi ketinggian lahan. Kopi ini mampu tumbuh optimal di dataran rendah, mulai dari 0 hingga 750 meter di atas permukaan laut. Keunggulan lainnya adalah kemampuannya untuk bertahan di suhu tinggi dan kondisi kekeringan, menjadikannya lebih adaptif dibandingkan jenis kopi lain yang umumnya memerlukan kondisi lingkungan yang lebih spesifik. Daya tahannya terhadap cuaca ekstrem dan minimnya kebutuhan terhadap ketinggian tertentu membuat kopi excelsa cocok dibudidayakan di berbagai wilayah tropis dengan kondisi yang kurang ideal untuk jenis kopi lainnya (Rahardjo, 2013).

Tiga wilayah utama penghasil kopi di Indonesia adalah Jawa, Sumatera, dan Sulawesi, dengan Jawa sebagai produsen kopi terbesar. Jawa dikenal karena menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Salah satu kopi terbaik dan tertua dari Jawa adalah Old Java. Bahkan, karena pernah mendominasi pasar kopi global, istilah "Java" di luar negeri digunakan sebagai pengganti kata "kopi". Biji kopi dari Jawa dapat disimpan dalam gudang selama dua hingga tiga tahun, yang memperkuat cita rasa dan memberikan karakteristik yang khas dari kopi robusta. Pulau lain yang memproduksi kopi arabika dalam jumlah besar di Indonesia adalah Sulawesi, yang

dulu dikenal sebagai Celebes. Salah satu wilayah penghasil kopi paling terkenal di Sulawesi adalah Enrekang dan Toraja, di mana kopi ditanam menggunakan metode tradisional. Proses seleksi dan pemetikan biji kopi dilakukan secara manual, menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Kopi Enrekang dan Toraja memiliki ciri khas tersendiri dengan rasa yang kaya, berpadu dengan aroma manis, serta meninggalkan aftertaste yang segar dan bersih. Karena tingkat produksinya yang relatif rendah, kopi ini sangat diminati oleh para ahli kopi di seluruh dunia. (Nugrawati and Yunus Amar 2018)

2.2 Kopi Arabika

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) adalah salah satu spesies kopi yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di dunia, dikenal karena kualitas dan kehalusan rasanya. Kopi Arabika merupakan kopi dengan cita rasa yang kompleks, lebih halus, dan memiliki tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Robusta. Kopi ini berasal dari dataran tinggi Ethiopia dan kini dibudidayakan di berbagai negara (Illy, F., & Viani, R. (1995).

Menurut, Charrier dan Berthaud (1985) kopi arabika (*Coffea arabica*) berasal dari dataran tinggi Ethiopia dan merupakan spesies kopi pertama yang dibudidayakan secara luas. Kopi arabika tumbuh di daerah beriklim sedang dengan ketinggian antara 900 hingga 2.000 meter di atas permukaan laut. Pohon kopi arabika lebih rentan terhadap penyakit dan hama, tetapi memberikan kualitas rasa yang lebih baik dibandingkan varietas lainnya. Kopi arabika dikenal memiliki profil rasa yang lebih kompleks, dengan catatan rasa mulai dari buah-buahan, bunga, hingga cokelat dan kacang-kacangan. Kopi ini juga memiliki tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan kopi robusta, yang memberikan kesegaran dan keunikan rasa (Viani, 1995).

Menurut (Illy & Viani, 1995), kompleksitas rasa mengacu pada berbagai nuansa dan lapisan rasa yang dapat ditemukan dalam secangkir kopi arabika, Kopi dengan profil rasa yang kompleks memberikan pengalaman yang kaya dan bervariasi, di mana setiap tegukan bisa menghadirkan sensasi rasa yang berbeda, mulai dari Asam, Segar, hingga Manis. Kompleksitas ini terjadi karena biji kopi

arabika memiliki kandungan senyawa aromatik yang lebih banyak di bandingkan dengan kopi rebusta. Biji kopi arabika memiliki sekitar 800 hingga 1000 senyawa aromatik yang berperan dalam menghasilkan beragam profil rasa, seperti :

Keasaman pada kopi arabika merujuk pada sensasi segar dan "cerah" yang biasanya dirasakan di ujung lidah. Ini bukan berarti rasa asam seperti asam cuka, melainkan lebih seperti keasaman pada buah-buahan segar (seperti apel atau jeruk). Keasamaan yang tinggi dalam kopi arabika memberikan karakter Segar dan Bersih yang sering kali menjadi ciri kopi berkualitas tinggi, keasaman ini lebih tinggi dibandingkan dengan kopi robusta, yang cenderung memiliki rasa yang lebih "berat", lebih pahit, dan lebih kasar. kopi robusta, meskipun mengandung lebih banyak kafein, sering kali kurang karena keasaman yang rendah dan rasa yang kurang kompleks, kopi arabika memiliki kandungan kafein yang lebih rendah, sekitar 1-1,5%, dibandingkan dengan robusta yang mencapai 2-2,7%. Kandungan kafein yang lebih rendah ini berkontribusi pada rasa yang lebih halus dan tidak terlalu pahit (Clarke & Macrae, 1987).

Kesegaran rasa merujuk pada perasaan segar yang biasanya dirasakan setelah minum kopi Arabika, terutama yang memiliki tingkat keasaman tinggi. Sensasi ini dapat diibaratkan seperti meminum jus buah yang menyegarkan. Keunikan rasa dari kopi Arabika muncul dari kombinasi kompleksitas aroma dan rasa, serta profil keasaman yang lebih cerah. Setiap daerah penghasil kopi Arabika dapat menghasilkan karakteristik rasa yang berbeda, tergantung pada kondisi iklim, tanah, ketinggian, dan metode pengolahan yang digunakan. Ini memberikan keunikan yang tidak dapat ditemukan pada kopi jenis lain (Avelino, J., Cristancho, M. 2015).

2.3 Konsep Agroindustri

Menurut, Udaya (2011) Agroindustri berasal dari dua kata *Agricurtural* dan *Industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang di gunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian, definisi agroindustri dapat di jabarkan sebagai kegiatan industri yang memamfaatkan hasil pertanian

sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida dan lain lain) dan industri jasa sektor pertanian (Rente 2016).

Agroindustri dapat dipahami dalam dua pengertian yang berbeda. Pertama, agroindustri merujuk pada industri yang kegiatan utamanya berfokus pada pemanfaatan produk-produk pertanian sebagai bahan baku. Dalam konteks ini, studi mengenai agroindustri lebih menitikberatkan pada manajemen pengolahan pangan di dalam perusahaan, di mana produk olahannya berasal dari sektor pertanian. Kedua, agroindustri dapat dipahami sebagai sebuah tahap pembangunan yang berfungsi sebagai kelanjutan dari pembangunan sektor pertanian. Tahap ini berada sebelum suatu negara atau wilayah memasuki fase pembangunan industri yang lebih kompleks dan terintegrasi. Dengan kata lain, agroindustri berperan sebagai jembatan transisi dari ekonomi berbasis agraris menuju ekonomi berbasis industri (Soekartawi, 2000) dalam (Tresnawati, 2010).

Pengertian lain Agroindustri, seperti yang dijelaskan oleh Goldberg dalam Rente (2016) Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri yang mencakup seluruh rantai proses dari produksi bahan mentah pertanian hingga pengolahan dan penggunaannya oleh konsumen. Dalam analisis ini, terdapat hubungan saling ketergantungan antara sektor pertanian dengan industri hulu, industri pengolahan hasil pangan, serta proses distribusi yang berfokus pada peningkatan nilai tambah produk. Malassis dalam Rente (2016), mendefinisikan agroindustri pangan sebagai sebuah sistem yang terdiri dari berbagai perusahaan yang berperan dalam mengolah atau mentransformasi hasil pertanian untuk memenuhi kebutuhan pangan konsumen. Malassis juga menjelaskan peran industri pengolahan dalam kompleks agro-industri, yang melibatkan beberapa sektor seperti industri hulu (meliputi industri peralatan pertanian, sarana produksi pertanian seperti energi, pupuk, benih, bahan pengendali hama, produk veteriner, serta pakan ternak dan ikan), industri pengolahan, industri pengemasan, transportasi, serta berbagai jasa penunjang seperti administrasi, perbankan, dan perdagangan.

Agroindustri merupakan kegiatan dengan ciri : (a) meningkatkan nilai tambah, (b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan, digunakan dan dimakan, (c) meningkatkan daya simpan dan, (d) menambah pendapatan dan keuntungan, memperbaiki pemerataan pendapatan dan mempunyai kapasitas yang cukup besar untuk menarik pembangunan sektor pertanian (Tresnawati, 2010).

Apabila dilihat dari sistem agribisnis, agroindustri merupakan bagian (Subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian (bahan makanan, kayu, dan serat) menjadi barang barang setengah jadi yang langsung dapat di konsumsi dan barang atau bahan hasil produksi industri yang di gunakan dalam proses produksi seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain lain. Dari batasan di atas, agroindustri merupakan subsektor yang luas meliputi industri hulu sektor pertanian sampai dengan industri hilir. Industri hulu adalah industri yang memproduksi alat alat dan mesin pertanian serta industri sarana produksi yang di gunakan dalam proses budidaya pertanian, sedangkan industri hilir merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang yang siap dikonsumsi atau merupakan industri pasca panen dan pengolahan hasil pertanian. Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaanya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (interelasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, peyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Dari pandangan para pakar sosial ekonomi agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agrobisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan. Agroindustri dengan demikian mencakup industri pengolahan hasil pertanian (IPHP), industri peralatan dan mesin pertanian (IPMP), dan industri jasa sektor pertanian (IJSP) (Badar Dkk 2012).

Dalam konteks pembangunan pertanian, agroindustri menjadi penggerak utama bagi kemajuan sektor pertanian. Terlebih lagi, di masa mendatang, sektor pertanian diproyeksikan sebagai sektor unggulan dalam pembangunan nasional, sehingga peran agroindustri akan semakin signifikan. Oleh karena itu, untuk

mewujudkan sektor pertanian yang kuat, maju, dan efisien, yang mampu menjadi sektor utama dalam pembangunan nasional, diperlukan dukungan pengembangan agroindustri yang tangguh, maju, serta efektif dan efisien (Udayana, 2011).

Agroindustri merupakan aktivitas yang mampu mendorong terciptanya kegiatan baru dan memberikan nilai tambah. Oleh karena itu, pengembangan usaha agroindustri di pedesaan secara terstruktur diharapkan mampu mengolah berbagai produk, termasuk limbah yang selama ini belum dimanfaatkan, sehingga menghasilkan produk dengan nilai ekonomi lebih tinggi. Melalui pengembangan agroindustri berbasis desa, sektor pertanian dapat didorong untuk tumbuh, sekaligus meningkatkan perekonomian di desa-desa yang menjadi pusat pertanian. Seperti halnya industrialisasi yang telah menciptakan banyak peluang kerja di perkotaan, pengembangan agroindustri di kawasan pertanian, termasuk di pedesaan, diharapkan juga dapat memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat setempat (Kindangen, 2014).

Peningkatan nilai tambah melalui kegiatan agroindustri tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan, tetapi juga memainkan peran penting dalam penyediaan pangan berkualitas dan beragam sepanjang waktu. Saat terjadi kelangkaan pangan akibat rendahnya produksi, pelaku agroindustri dapat membantu menstabilkan harga. Agroindustri memberikan kontribusi dalam peningkatan nilai tambah melalui berbagai kategori, mulai dari yang paling sederhana seperti pembersihan dan pengelompokan hasil (grading), pemisahan, penyosohan, pemotongan, dan pencampuran, hingga tahap pengolahan seperti memasak, pengalengan, pengeringan, dan modifikasi kandungan kimia, termasuk peningkatan kandungan gizi. Setiap jenis dan tingkat kegiatan agroindustri memiliki karakteristik kebijakan pengembangan yang berbeda, meliputi tingkat kesulitan, kebutuhan modal, risiko, teknologi, dan margin keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan kebijakan makro dan mikro yang dapat memberikan insentif kepada pelaku agroindustri untuk mengembangkan kegiatan tersebut secara proporsional. Selain itu, pengaturan tersebut penting agar keahlian dalam setiap kegiatan agroindustri terus meningkat (Dalita 2013).

Pendirian usaha industri pertanian di kawasan pedesaan dapat menjadi titik

awal bagi masyarakat desa untuk memasuki proses industrialisasi, sekaligus memperkuat ekonomi desa yang mandiri dan berkelanjutan. Pengembangan agroindustri yang selaras dengan karakteristik pertanian dan kehidupan pedesaan akan menjadi landasan strategis bagi pembangunan desa jangka panjang. Jika hal ini terealisasi, kesenjangan budaya antara kota dan desa dapat berkurang, karena secara bertahap sebagian masyarakat tani akan beralih ke budaya industri (Kindangen, 2014).

Pengolahan kopi arabika dengan sistem agroindustri melibatkan beberapa langkah yang saling berkaitan, mulai dari sortasi, pengolahan basah, hulling, grading, sangrai, grinding, dan pengemasan Sistem ini melibatkan aktivitas pengolahan hasil, hingga distribusi produk akhir, berikut deskripsi pengolahan kopi arabika dalam sistem agroindustri:

1. Sortasi buah kopi pasca panen

Sortasi merupakan salah satu tahapan krusial dalam penanganan pasca panenn kopi yang bertujuan untuk memisahkan buah berdasarkan tingkat kualitasnya. Setelah proses panen, khususnya pada kopi arabika yang dipanen secara selektif hanya ketika buah telah mencapai tingkat kematangan optimal, sortasi dilakukan untuk memastikan bahwa hanya buah kopi yang benar-benar berkualitas baik yang masuk ke tahap pengolahan selanjutnya. Dalam proses ini, buah-buah kopi yang cacat, belum matang, atau mengalami kerusakan fisik dipisahkan dari buah yang utuh dan matang sempurna. Langkah ini sangat penting, karena mutu buah kopi sebagai bahan baku utama memiliki pengaruh langsung terhadap cita rasa akhir yang dihasilkan dalam secangkir kopi. Semakin baik kualitas buah yang digunakan, semakin tinggi pula potensi aroma dan rasa khas yang dapat diekstraksi. Oleh karena itu, sortasi tidak hanya menjadi proses teknis, tetapi juga menjadi penentu awal dalam menjaga konsistensi mutu produk akhir (Panggabean 2012).

2. Pengolahan basah

Metode pengolahan basah sering digunakan pada kopi arabika karena menghasilkan biji kopi dengan kualitas lebih baik. Proses ini melibatkan beberapa tahap :

- *Pulper* (pengupasan kulit buah) : Kulit buah kopi dihilangkan menggunakan mesin *pulper*.
- Fermentasi: biji kopi yang telah dikupas difermentasi selama 12-24 jam untuk menghilangkan lendir yang menempel
- Pencucian : setelah fermentasi, biji kopi di cuci untuk menghilangkan sisa lender dan zat yang tidak di inginkan.
- Pengeringan : biji kopi kemudian di jemur atau di keringkan menggunakan mesin atau dengan menggunakan sinar matahari.

Proses fermentasi dan pencucian sangat menentukan kualitas kopi arabika, di mana proses ini membantu membuang sisa lendir yang memengaruhi rasa dan aroma kopi. (Wahyudi & Sukri 2014).

3. Pengupasan kulit tanduk (hulling)

Setelah biji kopi kering, proses selanjutnya adalah pengupasan kulit tanduk atau parchment menggunakan mesin huller. Proses ini menghasilkan biji kopi hijau (*green beans*) yang siap untuk disortir lebih lanjut berdasarkan ukuran dan kualitas, Pengupasan kulit tanduk adalah tahap kritis dalam menjaga kualitas biji kopi sebelum disortir dan diproses lebih lanjut (Simatupang, 2013).

4. Sortasi dan grading

Biji kopi yang sudah dikupas disortir lagi berdasarkan ukuran, berat, dan kualitas. Biji kopi yang memenuhi standar kualitas akan diberi grade tertentu, yang nantinya menentukan harga jual di pasaran (Gunawan & Adi 2011).

5. Sangrai (Roasting)

Setelah proses *grading*, biji kopi hijau disangrai (*roasting*) untuk menghasilkan aroma dan rasa yang khas. Penyangraian kopi berperan penting dalam menentukan warna dan cita rasa akhir produk, Proses ini dihentikan ketika aroma dan cita rasa yang diinginkan telah tercapai, yang terlihat dari perubahan warna biji kopi dari hijau menjadi cokelat tua, kehitaman, hingga hitam. Menurut Purnamayanti (2017) dalam Sirappa, Heryanto, and Silitonga (2024) variasi suhu dan durasi penyangraian akan menghasilkan produk yang berbeda. Penyangraian kopi arabika pada suhu 235°C selama 14 menit memberikan karakteristik fisik dan kualitas sensorik terbaik, tingkat roasting pada profil

medium kopi arabika menghasilkan perbedaan dalam rasa dan aroma.

6. Pendinginan biji kopi

Setelah disangrai, biji kopi panas didinginkan secara cepat untuk menghentikan proses pemanasan. Ini biasanya dilakukan dengan menyalurkan udara dingin atau menggunakan alat pendingin khusus agar biji kopi tidak menjadi over-roasted dan tetap mempertahankan kualitasnya (Mulyadi, 2010).

7. Penggilingan (*grinding*)

Tahap selanjutnya adalah penggilingan. Biji kopi yang telah disangrai digiling menggunakan mesin penggiling untuk menghasilkan bubuk kopi. Tingkat kehalusan bubuk kopi dapat disesuaikan berdasarkan metode penyeduhan yang akan digunakan, seperti espresso, pour-over, atau kopi tubruk. Penggilingan halus biasanya digunakan untuk espresso, sedangkan gilingan kasar lebih cocok untuk metode French press atau penyeduhan manual (Nenny Wahyuni 2021).

8. Pengemasan

Setelah menjadi bubuk, kopi dikemas dengan hati-hati untuk mempertahankan kesegaran dan aroma. Kemasan yang kedap udara sering digunakan untuk mencegah kontak dengan oksigen, yang bisa menyebabkan kopi cepat basi. Beberapa produsen menggunakan kemasan dengan katup satu arah untuk menjaga aroma kopi tetap terjaga (Harahap, 2013).

10. Distribusi

Setelah dikemas, bubuk kopi siap didistribusikan ke berbagai pasar, baik domestik maupun internasional. Produk kopi ini bisa dipasarkan dalam bentuk bubuk kopi siap seduh, kopi instan, atau kapsul kopi, tergantung kebutuhan konsumen (fahmi 2016).

2.4 Nilai Tambah

Nilai tambah (*added value*) adalah jumlah nilai ekonomi yang di timbulkan oleh kegiatan yang di selenggarakan didalam suatu masing-masing produksi dalam perekonomian. Lebih jelasnya, nilai tambah ialah pertambahan nilai suatu komoditas karna mengalami suatu proses pengolahan, pengangkutan ataupun

penyimpanan dalam suatu proses produksi (Ellitan 2009).

Menurut Hayami et al., (1987) dalam Kementerian Keuangan, (2012) nilai tambah (*value added*) adalah peningkatan nilai suatu komoditas akibat proses pengolahan, transportasi, atau penyimpanan dalam kegiatan produksi. Dalam pengolahan, nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produk dan biaya bahan baku serta input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sementara itu, marjin adalah perbedaan antara nilai produk dan harga bahan baku saja. Marjin ini mencakup berbagai komponen faktor produksi yang digunakan, seperti tenaga kerja, input lain, serta imbalan bagi pengusaha pengolahan.

Analisis nilai tambah dalam pengolahan produk pertanian, khususnya kopi, menunjukkan realitas yang umum terjadi di banyak daerah, terutama di pedesaan. Di wilayah-wilayah ini, pengolahan kopi sering kali hanya sampai pada tahap pengupasan kulit tanduk (hulling), yang menghilangkan kulit keras dari biji kopi. Proses pengolahan yang terbatas ini secara signifikan mempengaruhi pendapatan petani dan pelaku usaha setempat, karena mereka hanya mendapatkan nilai tambah yang kecil dari produk kopi yang masih setengah jadi. Jika dibandingkan, selisih nilai yang diperoleh antara pengolahan kopi yang hanya sampai pada tahap pengupasan kulit tanduk dengan pengolahan kopi yang lebih lanjut, hingga menjadi produk akhir seperti kopi bubuk, sangat besar. Pengolahan kopi hingga menjadi produk jadi, seperti kopi bubuk, tidak hanya meningkatkan nilai jual produk secara signifikan, tetapi juga membuka peluang bagi petani dan produsen untuk mendapatkan margin keuntungan yang lebih tinggi (Sugiyono 2002).

Pengolahan kopi hingga menjadi kopi bubuk melibatkan beberapa tahapan tambahan seperti penyangraian (*roasting*), penggilingan, dan pengemasan. Setiap tahap ini menambah nilai ekonomi yang lebih besar pada produk akhir. Selain itu, produk kopi bubuk memiliki pasar yang lebih luas dan harga yang lebih tinggi dibandingkan kopi dalam bentuk biji yang belum diproses. Dengan demikian, petani yang mampu melakukan pengolahan hingga tahap akhir berpotensi memperoleh penghasilan yang jauh lebih besar dibandingkan mereka yang hanya menjual biji kopi mentah atau setengah jadi. Realitas ini menyoroti pentingnya pengembangan kapasitas pengolahan di tingkat lokal, khususnya di pedesaan, untuk

meningkatkan nilai tambah produk pertanian seperti kopi. Dengan investasi pada teknologi pengolahan, pelatihan, dan infrastruktur yang memadai, petani dan pengusaha di daerah pedesaan dapat meningkatkan pendapatan mereka secara signifikan. Selain itu, peningkatan nilai tambah ini juga dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan daya saing kopi lokal di pasar domestik maupun internasional (kementrian keuangan 2012).

Menurut Hayami Y dkk (1987) dalam Ellitan (2009) Faktor yang mempengaruhi nilai tambah dalam pengolahan produk pertanian dapat dibagi menjadi dua kelompok besar, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis mencakup berbagai elemen yang terkait dengan operasional produksi, seperti kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, dan tenaga kerja yang terlibat. Kapasitas produksi yang besar memungkinkan pemanfaatan sumber daya yang lebih efisien, sedangkan jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja berperan dalam menentukan efisiensi serta skala produksi yang dapat dicapai. Tenaga kerja juga berkontribusi pada peningkatan nilai tambah melalui keterampilan dan efisiensi mereka dalam mengelola proses produksi. Di sisi lain, faktor pasar berpengaruh melalui komponen harga dan biaya yang mempengaruhi keuntungan yang dapat dihasilkan dari proses pengolahan. Faktor-faktor pasar ini meliputi harga output atau produk jadi, yang akan menentukan nilai jual di pasar, upah tenaga kerja yang menjadi salah satu komponen biaya produksi, harga bahan baku yang memengaruhi total biaya input, serta nilai input lainnya di luar bahan baku dan tenaga kerja.

Nilai input lain mencakup berbagai biaya tambahan yang harus dikeluarkan selama proses produksi untuk memastikan kelancaran operasional. Biaya ini meliputi biaya modal yang digunakan untuk investasi peralatan dan fasilitas produksi, biaya operasional mesin yang mencakup perawatan serta konsumsi energi, dan gaji pegawai tidak langsung yang berperan dalam mendukung proses pengolahan secara keseluruhan. Dengan memahami dan mengelola kedua kelompok faktor yang memengaruhi produksi, yaitu faktor teknis seperti efisiensi mesin dan ketersediaan bahan baku, serta faktor pasar seperti permintaan konsumen

dan harga jual, produsen dapat merancang strategi pengolahan yang lebih optimal. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi dan produktivitas, tetapi juga menciptakan peluang untuk memperbesar nilai tambah produk, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing dalam industri.



Perubahan nilai bahan baku setelah melalui proses pengolahan memungkinkan perkiraan yang lebih akurat terhadap nilai tambah yang dihasilkan. Berdasarkan nilai tambah ini, margin dapat dihitung sehingga imbalan bagi setiap faktor produksi bisa diidentifikasi. Semakin tinggi nilai tambah yang diperoleh dari produk pertanian seperti kopi, semakin besar pula kontribusi sektor ini terhadap pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang meningkat pada akhirnya akan berpengaruh pada terciptanya lapangan kerja baru serta peningkatan pendapatan masyarakat, yang pada gilirannya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Namun, kenyataan yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa produk kopi dalam jumlah besar justru diekspor tanpa melalui tahap pengolahan lanjutan di dalam negeri. Alhasil, nilai tambah dari produk

tersebut lebih banyak dinikmati oleh negara asing daripada memberi dampak signifikan bagi perekonomian daerah secara khusus dan bagi perekonomian Indonesia secara umum.

Peningkatan nilai tambah melalui pengolahan dalam negeri merupakan langkah strategis yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Upaya pengolahan lebih lanjut atas komoditas seperti kopi di dalam negeri akan memperluas manfaat ekonomi, terutama dengan membuka peluang kerja dan menambah pendapatan masyarakat. Tanpa hal ini, potensi nilai tambah dari komoditas pertanian akan terus dinikmati oleh pihak asing, dan manfaat ekonomi untuk masyarakat dalam negeri tetap terbatas (Ministry of Finance 2012).

Hayami dan Ruttan (1985) mengembangkan pendekatan untuk mengukur nilai tambah yang dihasilkan pada setiap tahap produksi. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output (produk akhir atau produk antara) dan nilai input (sumber daya atau bahan mentah) yang digunakan pada tahap tersebut. Dengan metode ini, setiap tahapan dalam proses produksi dianalisis untuk melihat kontribusi spesifiknya terhadap nilai tambah total dari produk. Artinya, metode Hayami membantu menentukan berapa besar sumbangan setiap langkah produksi terhadap nilai akhir produk, dengan cara mengurangi nilai input dari output pada setiap tahap. Ini memungkinkan penilaian yang lebih rinci terhadap efisiensi dan produktivitas setiap bagian dari proses produksi. Metode Hayami menghitung nilai tambah dengan mengukur perbedaan antara nilai output dan nilai input pada setiap tahap produksi. Dengan kata lain, metode ini menunjukkan nilai ekonomi yang ditambahkan pada setiap langkah dalam proses produksi. Secara metematis, nilai tambah (V A) di setiap tahapan produksi dihitung dengan rumus berikut:

$$VA = VQ - IC$$

Di mana:

- VA = Nilai Tambah (*Value Added*)
- VQ = Nilai Output (*Value of Output*), yaitu nilai dari produk yang dihasilkan pada tahapan produksi
- IC = Nilai Input (*Intermediate Cost*), yaitu nilai input atau biaya antara yang

dikeluarkan untuk memproduksi output pada tahapan tersebut.

Metode ini digunakan untuk mengukur kontribusi setiap tahapan terhadap total nilai tambah sepanjang proses produksi. Melalui pengurangan nilai input dari nilai output pada setiap tahapan, kita bisa menghitung berapa besar nilai yang "ditambahkan" pada produk di setiap langkah, yang akhirnya akan menunjukkan efisiensi dan produktivitas setiap tahapan produksi. Jika ada beberapa tahapan dalam produksi, nilai tambah total (VAT) diperoleh dengan menjumlahkan nilai tambah di setiap tahap, yaitu:

$$VAT = \sum (VQ - IC)$$

Rumus ini memungkinkan analisis detail terhadap produktivitas dan peran masingmasing tahap dalam menghasilkan nilai tambah total dari produk akhir

2.5 Penelitian Terdahulu Yang Relevan

Agar penelitian lebih terarah pada topik yang spesifik, menghasilkan kontribusi yang baru, dan memetakan posisi penelitian dalam bidang terkait, peneliti perlu meninjau penelitian-penelitian sebelumnya yang memiliki kesamaan tema. Oleh karena itu, dilakukan studi literatur terhadap hasil-hasil penelitian terdahulu, yang hasilnya dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 1. Penelitian Terdahulu yang Relevan

No	Judul penelitian	Metode penelitian	Hasil penelitian
1.	Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Di Kelompok Tani Sejahtera Kabupaten Situbondo (Puryanto 2021)	kuantitatif (metode Hayami) dan deskriptif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah pengolahan kopi arabika menjadi kopi arabika full wash dan natural kopi yang diseduh memberikan nilai tambah yang sama, yaitu Rp. 50.600 atau 40,48% dengan manfaat berbeda. Fullwash mendapat keuntungan sebesar Rp. 47.600/kg dan tentunya

natural mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 46.850/kg.

2. Analisis Nilai
Tambah Kopi Luwak
Bubuk Pada
Agroindustri Buana
Putra Di Kabupaten
Tanjung Jabung Barat
(Siregar, Alamsyah,
and Malik 2015)

Metode
analisis
deskriptif
kuantitatif
dengan
menggunakan
tabel analisis
nilai tambah
berdasarkan
metode
Hayami

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa; (1) proses pengolahan kopi luwak green beans di Buana Putra Agroindustri meliputi penyortiran, pencucian, penjemuran, penyangraian, penggilingan, dan pengemasan; (2) rata-rata nilai tambah yang dihasilkan oleh Agroindustri Buana Putra per kilogram bahan baku biji kopi luwak green beans mencapai Rp 96.224,10 per proses produksi; dan (3) produktivitas Agroindustri Buana Putra selama periode Mei hingga Juni 2014 menunjukkan hasil yang relatif tinggi jika dibandingkan dengan beberapa terdahulu penelitian yang menggunakan metode serupa. Hal ini terlihat dari rasio nilai tambah rata-rata per proses produksi untuk tenaga kerja sebesar Rp 48.112,1, per nilai output sebesar 42,56%, per biaya tenaga kerja sebesar Rp 5,60, dan rasio keuntungan terhadap nilai tambah mencapai 97,13%

3. Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah Dan Strategi Operasional

deskriptif kuantitatif (harga pokok produksi dan nilai tambah) Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi kopi bubuk pada Agroindustri Kopi Lampung SR sebesar Rp45.938/kg sampai

Agroindustri Kopi Lampung Sr Di Kota Bandar Lampung (Nadya Kurnia Sari 2022)

dan deskriptif Rp106.856/kg. kualitatif (SWOT).

4. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Desa Rebusta Di Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis Insan (Supratman, Noor, and Yusuf 2020).

Metode kuantitatif Kopi dengan metode Hayami dan deskriptif kualitatif

5. **Analisis** Nilai Tambah Biji Kopi kuantitatif Arabika Menjadi Bubuk Kopi Pendapatan Produsen Di Simalungun (Senni Ronika Purba 2023)

Metode deskriptif Dan dengan menggunakan metode Hayami Analisis Pendapatan

Nilai tambah dihasilkan sebesar Rp17.241,05/kg Sampai Rp103. 385,89/kg. Faktor-faktor internal Agroindustri pada Kopi Lampung SR diantaranya yaitu menarik kemasan yang sedangkan faktor eksternalnya yaitu teknologi alat mesin yang sudah modern, Berdasarkan total nilai faktor internal dan faktor eksternal yang didapatkan dapat diketahui bahwa agroindustri berada kuadran pada I (pertumbuhan).

Berdasarkan hasil penelitian, total biaya yang dikeluarkan oleh perajin dalam proses pengolahan kopi robusta mencapai 9.478.138,63, sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 12.600.000. Dengan demikian, pendapatan bersih yang diperoleh kegiatan usaha ini adalah sebesar Rp 3.121.861,37. Nilai tambah per kilogram bahan baku dalam satu kali proses produksi mencapai Rp 59.648

Berdasarkan hasil metode hayami nilai tambah yang di dapat dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi sebesar Rp33.400/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 26,42 sedangkan pendapatan yaitu sebesar 3.850.669/2 minggu. Maka dari hasil tersebut dapat

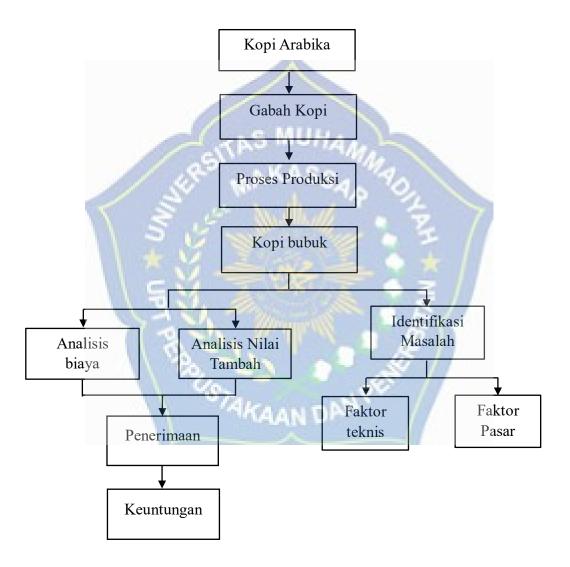
disimpulkan Nilai tambah yang dihasilkan kabupaten di simalungun tergolong Sedang, yaitu sebesar Rp. 33.400/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 26.42 % hal ini dapat dilihat bedasarkan kategori nilai tambah agroindustri bahwasanya nilai tambah tergolong sedang yaitu berkisaran 15-40%. Sedangkan Pendapatan yang didapat tergolong tinggi, yaitu sebesar Rp3.850.669/2 minggu hal ini dapat dibandingkan dengan gaji Umr yang berlaku dikabupaten simalungun yaitu sebesar Rp 2.607.089.

2.6 Kerangka Pemikiran

Kerangka pikir merupakan gambaran konseptual yang menjelaskan hubungan antara variabel atau konsep yang diteliti, berdasarkan teori, penelitian sebelumnya, dan logika peneliti. Kerangka pikir bertujuan untuk memberikan arah yang jelas dalam penelitian, membantu mendeskripsikan hubungan antarvariabel, dan menjadi landasan dalam pengembangan hipotesis (Sugiyono, 2016).

Kerangka pemikiran dalam penelitian ini disusun untuk memberikan gambaran sistematis mengenai proses pengolahan kopi arabika, pengukuran nilai tambah, analisis faktor-faktor yang mempengaruhi, serta strategi peningkatan nilai tambah yang dapat diimplementasikan. Penelitian dimulai dengan pemanfaatan biji kopi arabika sebagai bahan baku utama yang diolah melalui berbagai tahap pengolahan menggunakan metode manual atau semi mekanis. Setiap tahap produksi memberikan kontribusi terhadap perubahan nilai produk, yang akan diukur untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan, (Jamine 2014). Dari pemaparan yang telah dijelaskan sebelumnya, terlihat sejumlah konsep yang

menjadi acuan bagi peneliti. Konsep-konsep tersebut akan diimplementasikan dalam kerangka pemikiran yang sesuai dengan penelitian yang akan di lakukan yaitu, Analisi Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang. Secara ringkas kerangka pemikiran penelitian ini dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 2. Kerangka Pikir Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian telah dilakasanakan di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang, yang berlangsung dari bulan Maret – Mei 2025. Lokasi penelitian ini di pilih karena merupakan salah satu sentra produksi kopi arabika yang ada di Kabupaten Enrekang, hal ini memberikan konteks ideal untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan agroindustri kopi arabika

3.2 Teknik Penentuan Sampel

Teknik penentuan sampel yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode sampling jenuh (Sensus) dimana semua populasi dijadikan objek penelitian.

Populasi merupakan sekumpulan data yang memiliki karakteristik seragam dan menjadi objek inferensi. Dalam statistika inferensial, terdapat dua konsep utama, yaitu populasi sebagai keseluruhan data, baik yang bersifat nyata maupun imajiner, serta sampel sebagai bagian dari populasi yang digunakan untuk melakukan inferensi atau penggambaran terhadap populasi asalnya. Menurut Sugiyono (2013), populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek dengan kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian ini, populasi yang digunakan mencakup seluruh usaha pengolahan kopi arabika di desa tobalu yang berjumlah 5 pelaku usaha atau pemilik industri.

Metode sampel jenuh (sensus) merupakan teknik penentuan sampel di mana seluruh anggota populasi dijadikan sampel penelitian. Zulkarnain (2018) menjelaskan bahwa sampel adalah sebagian dari populasi yang dipilih dengan metode dan prosedur tertentu agar dapat mewakili populasi secara keseluruhan. Sementara itu, sampel jenuh merupakan teknik yang digunakan ketika seluruh anggota populasi dijadikan sampel, Sugiyono (2013). terutama jika ukuran populasi tergolong kecil atau jika penelitian bertujuan menghasilkan generalisasi dengan tingkat kesalahan yang sangat kecil. Teknik ini juga dikenal dengan istilah sensus

dimana jumlah populasinya sebanyak 5 pelaku usaha dan semuanya di jadikan responden penelitian.

3.3 Jenis Dan Sumber Data

dalam penelitian ini, di gunakan kombinasi data kuantitatif dan data kualitatif untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang analisis nilai tambah agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu. Masing-masing jenis data memiliki peran penting dalam menjawab tujuan penelitian dan memberikan hasil yang seimbang antara aspek numerik dan deskriptif. Data kuantitatif adalah data yang bersifat numerik dan dapat diukur secara objektif. Dalam penelitian ini, data kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek-aspek ekonomi, seperti biaya, pendapatan, dan nilai tambah yang dari pengolahan kopi. Data kualitatif berupa deskripsi atau narasi yang memberikan wawasan mendalam tentang faktor-faktor sosial, teknis, dan kebijakan yang memengaruhi pengembangan agroindustri kopi. Sumber data yang di gunakan yaitu data primer dan data sekunder

- 1. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber utama melalui interaksi langsung dengan responden atau pengamatan lapangan, seperti dari petani kopi arabika, pelaku usaha agroindustri dan pemangku kebijakan lokal
- 2. Data sekunder yaitu data yang di peroleh dari sumber sumber yang sudah ada seperti, literatur literatur, laporan resmi yang terkait dengan penelitian, data dari kantor desa, dokumen pemerintah daerah terkait sektor kopi, serta instansi lainnya yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah sistematis yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan informasi atau data yang relevan dengan tujuan penelitian, teknik ini merupakan bagian penting dalam metodologi penelitian karena kualitas data yang diperoleh sangat memengaruhi validitas hasil penelitian (Sugiyono, 2018).

dalam penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yang di rancang secara sistematis. Teknik teknik ini mencakup wawancara, observasi lapangan, dan studi dokumentasi

1. Observasi lapangan

Observasi lapangan merupakan teknik penting untuk mengamati secara langsung bagaimana proses pengolahan kopi arabika dilakukan di lokasi penelitian. Teknik ini memberikan kesempatan bagi peneliti untuk melihat dan mencatat aktivitas sehari-hari yang terjadi di lapangan, mulai dari tahap panen, pencucian, fermentasi, pengeringan, hingga pengemasan produk akhir. Observasi juga mencakup pengamatan terhadap penggunaan alat dan teknologi, kondisi fasilitas pengolahan, serta pola kerja petani dan pelaku usaha.

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data utama yang dilakukan secara langsung dengan petani kopi arabika dan pelaku usaha agroindustri di Desa Tobalu. Tujuan dari wawancara adalah untuk menggali informasi yang mendalam tentang berbagai aspek yang relevan dengan penelitian, seperti proses pengolahan kopi, tantangan yang dihadapi dalam agroindustri, serta peluang untuk meningkatkan nilai tambah.

3. Studi dokumentasi

Studi dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder yang relevan dengan penelitian. Data sekunder ini mencakup informasi yang telah dipublikasikan sebelumnya, seperti laporan resmi pemerintah daerah, jurnal akademik, artikel, dan publikasi lainnya. Informasi yang diperoleh dari dokumendokumen ini meliputi data historis tentang produksi kopi arabika, statistik industri, kebijakan pemerintah, dan potensi pasar.

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif dan metode Hayami, digunakan secara bersamaan untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai proses pengolahan kopi arabika di desa Tobalu dan potensi nilai tambah yang dihasilkan. Dengan menggabungkan pendekatan deskriptif yang memberikan wawasan kualitatif dan metode Hayami yang mengukur aspek ekonomi secara kuantitatif. Metode Hayami (1987)

digunakan untuk menghitung nilai tambah yang dihasilkan sepanjang proses pengolahan kopi arabika di Desa Tobalu, nilai tambah dihitung berdasarkan selisih antara nilai output yang dihasilkan dan biaya input yang digunakan dalam setiap tahap pengolahan. Metode nilai tambah (Hayami 1987) dapat di lihat pada tabel 2.

Tabel.2 Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, dan Harga	
1	Output (kg/produksi)	a
2	Input bahan baku (kg/produksi)	ь
3	Input tenaga kerja (HOK/produksi)	c
4	Faktor konversi (1/2)	d = a/b
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	e = c/b
6	Harga output (Rp/kg)	f
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g
	Pendapatan dan Keuntungan	0
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	h
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	i = //
10	Nilai output (Rp/kg) (4x6)	$J = d \times f$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-9-8)	$\mathbf{k} = \mathbf{j} - \mathbf{h} - \mathbf{i}$
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10)	$L = k/j \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg) (5x7)	$m = e \times g$
	b. pangsa tenaga kerja (%) (12a/11a)	$n = m/k \times 100\%$
13	a. keuntungan (Rp/kg) (11a-12a)	o = k - m
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	$p = o/k \times 100\%$
	Balas Jasa Faktor Produksi	
14	Margin (Rp/kg) (10-8)	q = j - h
	a. pendapatan tenaga kerja (12a/14)	$r = m/q \times 100\%$
	b. sumbangan input lain (9/14)	$s = i/q \times 100\%$
	c. keuntungan pengusaha (13a/14)	$t = o/q \times 100\%$

Sumber: Hayami, 1987

Berdasarkan tabel di atas, berikut penjelasan mengenai setiap komponen komponen variabelnya.

a. Output, Input, dan Harga

- 1. Jumlah produk akhir yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi, satuannya kilogram (kg)
- 2. Jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi, satuannya

- kilogram (kg).
- 3. Total tenaga kerja yang digunakan, diukur dalam satuan Hari Orang Kerja (HOK) per produksi.
- 4. Rasio antara output dan input bahan baku, Menunjukkan efisiensi bahan baku: berapa kg output yang dihasilkan per 1 kg input.
- 5. Rasio tenaga kerja terhadap bahan baku. Menunjukkan berapa HOK yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg bahan baku.
- 6. Harga jual produk jadi per kilogram.
- 7. Biaya tenaga kerja, rata-rata yang dibayarkan per hari.

b. Pendapatan Dan Keuntungan

- 8. Biaya pembelian bahan baku per kilogram.
- 9. Biaya lain-lain yang mendukung proses produksi, seperti bahan tambahan, bahan bakar, listrik, dll.
- 10. Pendapatan kotor per kilogram input. Dihitung dari faktor konversi (berapa output dari 1 kg bahan baku) dikalikan harga jual output.
- 11. a. Selisih antara nilai output dan total biaya input (bahan baku dan input lain).
 Ini menunjukkan nilai ekonomi (nilai tambah) yang dihasilkan dari proses produksi.
- 11. b. Persentase nilai tambah terhadap nilai output. Semakin tinggi, semakin besar kontribusi proses produksi terhadap peningkatan nilai.
- 12. a. Bagian dari nilai tambah yang menjadi upah tenaga kerja per kg input.
- 12. b. Persentase nilai tambah yang dibayarkan untuk tenaga kerja.
- 13. a. Sisa dari nilai tambah setelah dikurangi upah tenaga kerja; merupakan keuntungan pengusaha.
- 13. b. Persentase keuntungan terhadap nilai tambah. Menunjukkan seberapa besar porsi keuntungan dari nilai tambah.

c. Balas Jasa Faktor Produksi

- 14. Selisih antara nilai output dan biaya bahan baku saja. Ini merupakan margin kotor tanpa mempertimbangkan input lain dan tenaga kerja.
- 14. a. Persentase pendapatan tenaga kerja dari margin. Menunjukkan seberapa besar porsi tenaga kerja dari margin.

- 14. b. persentase input lain dari margin
- 14. c. Persentase keuntungan dari margin

3.6 Definisi Operasional

- 1. Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu komoditas dari nilai aslinya setelah melalui proses produksi atau pengolahan, dimana selisih antara nilai output (produk akhir) dengan biaya bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Dalam penelitian ini, nilai tambah dihitung menggunakan metode Hayami, yang melibatkan nilai output, biaya bahan baku, dan biaya input lain
- 2. Agroindustri adalah kegiatan industri yang mengolah hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, peternakan, dan perikanan menjadi produk setengah jadi atau produk jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Agroindustri mencakup berbagai tahapan seperti pengumpulan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi.
- 3. Kopi arabika (Coffea arabica) adalah jenis kopi yang berasal dari spesies *Coffea* dan merupakan varietas kopi paling populer di dunia. Kopi ini menyumbang sekitar 60–70% dari total produksi kopi global. Arabika dikenal dengan cita rasa yang lebih halus, kompleks, dan tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis kopi lainnya, seperti robusta. Pada penelitian ini, kopi arabika yang dikaji berasal dari hasil produksi petani di Desa Tobalu, mencakup tahap pengolahan dari biji kopi mentah hingga menjadi produk seperti kopi bubuk
- 4. Pendapatan pelaku agroindustri adalah jumlah keseluruhan penerimaan yang diperoleh oleh individu, pekerja, atau perusahaan yang bergerak di sektor pengolahan hasil pertanian, peternakan, perikanan, dan kehutanan setelah menjalankan proses produksi. Pendapatan ini berasal dari penjualan produk olahan yang telah memiliki nilai tambah.
- 5. Faktor produksi adalah sumber daya atau input yang digunakan dalam proses produksi barang dan jasa untuk menghasilkan produk yang dapat memenuhi

- kebutuhan manusia. Faktor-faktor ini berperan penting dalam menciptakan nilai tambah dan menghasilkan output yang bermanfaat.
- 6. Analisis nilai tambah adalah suatu metode yang digunakan untuk mengukur peningkatan nilai ekonomi yang dihasilkan dari suatu proses produksi atau pengolahan. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi yang diberikan oleh setiap tahap proses produksi terhadap nilai akhir suatu produk. Dengan kata lain, analisis ini mengukur selisih antara nilai output (produk jadi) dan biaya input (bahan baku serta biaya produksi lainnya). Melalui analisis nilai tambah, pelaku usaha dapat memahami dan mengidentifikasi seberapa efisien mereka dalam menggunakan sumber daya dan mengoptimalkan nilai yang dihasilkan dari pengolahan produk. Dalam penelitian ini, analisis dilakukan dengan menggunakan metode Hayami, untuk mengetahui berapa nilai output, nilai tambah, rasio nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, dan keuntungan bersih pengusaha.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Kondisi Geografis

Desa Tobalu merupakan salah satu dari dua belas desa di Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan yang berjarak sekitar 20 kilometer dari pusat Kota Enrekang. Secara geografis, Desa ini terletak di kawasan pegunungan dengan ketinggian berkisar antara 900 sampai 1.500 meter di atas permukaan laut, dengan bentang alam yang di dominasi oleh pegunungan dan perbukitan dengan iklim sejuk serta curah hujan yang cukup tinggi sepanjang tahun, kondisi agroklimat tersebuat sangat mendukung pertumbuhan tanaman kopi, terutama jenis arabika. Aksesibilitas menuju desa ini dapat ditempuh dengan kendaraan roda dua dan roda empat melalui jalan yang sebagian besar sudah beraspal namun masih terdapat beberapa bagian yang memerlukan perbaikan.

Secara administrasi Desa Tobalu memiliki batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah utara : Desa Rosoan

Sebelah timur : Kecamatan Maiwa

Sebelah Selatan : Desa Kaluppini dan Desa Ranga

Sebelah barat : Kelurahan Tuara dan Desa Bambapuang

4.2. Kondisi Demografis

Kondisi demografis merupakan gambaran umum mengenai jumlah dan karakteristik penduduk di wilayah penelitian. Informasi ini penting untuk memahami potensi sumber daya manusia yang tersedia, termasuk dalam kegiatan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu. Data demografi meliputi jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin, tingkat pendidikan, serta mata pencaharian.

a. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan profil Desa Tobalu tahun 2025, jumlah penduduk sebayak 1.372 jiwa yang tersebar dalam 360 kepala keluarga (kk). Komposisi penduduk tersebut mendiami tiga dusun yang ada di wilayah Desa Tobalu, untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel sebagi berikut :

Tabel 3. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Tobalu

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki Laki	734	53,49
2	Perempuan	638	46,51
	Total	1.372	100

Sumber: kantor Desa Tobalu, 2025

Berdasarkan tabel 2 di atas, jumlah penduduk Desa Tobalu sebanyak 1.370 jiwa, dengan jumlah penduduk laki laki sebanyak 734 jiwa atau 53,58% dan Perempuan sebanyak 636 jiwa atau 46,42%. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah penduduk laki laki laki lebih banyak di banding jumlah penduduk Perempuan.

b. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu indikator penting dalam menilai kualitas sumber daya manusia di suatu wilayah. Tingkat pendidikan masyarakat berpengaruh besar terhadap pola pikir serta kreativitas dalam memanfaatkan potensi ekonomi yang ada, termasuk dalam sektor agroindustri. Berdasarkan data Profil Desa Tobalu Tahun 2024, mayoritas penduduk desa ini memiliki tingkat Pendidikan hanya sampai jenjang dasar. Hal ini mencerminkan masih terbatasnya akses terhadap pendidikan lanjutan, terutama pendidikan tinggi, yang disebabkan oleh sejumlah faktor seperti keterbatasan sarana Pendidikan serta kondisi ekonomi keluarga. Berikut, tabel rincian tingkat pendidikan penduduk di Desa Tobalu:

Tabel 4 Rincian penduduk berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Pendududk (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	389	28,35
2	Tidak Tamat SD	190	13,85
3	SD/Sederajat	284	20,71
4	SMP/Sederajat	186	13,56
5	SMA/Sederajat	229	16,70
6	Sarjana (S1–S2)	94	6,85
	Total	1.372	100

Sumber: kantor Desa Tobalu, 2025

Berdasarkan Tabel 4, tingkat pendidikan penduduk di Desa Tobalu didominasi oleh kelompok yang tidak atau belum bersekolah, yaitu sebanyak 389 jiwa atau 28,35% dari total penduduk. Persentase terbesar berikutnya adalah lulusan SD/sederajat sebanyak 284 jiwa atau 20,71%, diikuti oleh lulusan SMA/sederajat sebanyak 229 jiwa atau 16,70%, dan mereka yang tidak tamat SD sebanyak 190 jiwa atau 13,85%. Sementara itu, lulusan SMP/sederajat tercatat sebanyak 186 jiwa atau 13,56% dan lulusan perguruan tinggi S1–S2 berjumlah 94 jiwa atau 6,85%. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas penduduk hanya mengenyam pendidikan hingga tingkat dasar, dengan proporsi yang relatif kecil yang menempuh pendidikan tinggi.

Kondisi ini menggambarkan bahwa akses dan kesempatan untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi masih terbatas. Faktor penyebabnya antara lain keterbatasan sarana pendidikan, jarak ke pusat pendidikan yang lebih tinggi, serta kondisi ekonomi keluarga yang belum memadai. Rendahnya tingkat pendidikan ini berpotensi memengaruhi kemampuan masyarakat dalam mengembangkan keterampilan, inovatif, mengadopsi teknologi, dan mengelola potensi ekonomi, termasuk pada sektor agroindustri kopi yang menjadi salah satu komoditas unggulan di Desa Tobalu.

c. Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk merupakan cerminan utama dari struktur ekonomi Masyarakat dari suatu wilayah. Di Desa Tobalu, struktur ekonomi masyarakat sangat dipengaruhi oleh potensi sumber daya alam yang dimiliki, khususnya di sektor pertanian dan perkebunan. Kondisi geografis serta kesuburan lahan menjadikan sektor pertanian sebagai tulang punggung perekonomian desa. Sebagian besar penduduk Desa Tobalu menggantungkan mata pencahariannya pada kegiatan bertani, baik pada skala subsistem maupun komersial, yang menunjukkan ketergantungan tinggi terhadap sektor agraris sebagai sumber penghidupan utama. Hal ini mencerminkan bahwa perekonomian desa masih sangat bergantung pada hasil bumi, sehingga perkembangan sektor pertanian maupun perkebubunan akan sangat berpengaruh terhadap kesejahteraan masyarakat. Untuk memberikan

gambaran yang lebih jelas, berikut disajikan tabel sebaran penduduk Desa Tobalu berdasarkan mata pencaharian

Tabel 5. Sebaran penduduk berdasarkan mata pencaharian di desa tobalu kecamatan enrekang kabupaten enrekang

No	Jenis Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Bekerja	337	24,57
2	Petani	463	33,74
3	Pedagang	11	0,80
4	Ibu Rumah Tangga	352	25,65
5	Peternak	23	1,68
6	Pengusaha 5 1	MUH ₄ 19	1,39
7	Wiraswasta	AS 54	3,94
8	ASN	39	2,84
9	Pensiunan	12	0,87
10	Honorer	14	1,02
11	TNI	13	0,95
12	POLRI POLRI	8	0,58
13	Karyawan Swasta	21	1,53
14	Sopir	6	0,44
	Total	1.372	100

Sumber: kantor desa tobalu, 2025

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa sebagian besar penduduk Desa Tobalu bekerja sebagai petani, yaitu sebanyak 463 jiwa atau 33,74% dari total penduduk. Hal ini menegaskan bahwa sektor pertanian masih menjadi mata pencaharian utama dan menjadi penopang perekonomian desa. Kelompok terbesar kedua adalah ibu rumah tangga dengan jumlah 352 jiwa atau 25,65%, yang mencerminkan peran besar perempuan dalam aktivitas domestik serta kegiatan pendukung ekonomi keluarga. Selain itu, terdapat 337 jiwa atau 24,57% penduduk yang masuk kategori tidak atau belum bekerja, yang berpotensi menjadi angkatan kerja di masa depan. Sementara itu, sektor non-pertanian seperti wiraswasta,

perdagangan, jasa, dan pekerjaan formal seperti ASN, honorer, TNI, dan POLRI memiliki proporsi yang relatif kecil, masing-masing di bawah 5% dari total penduduk.

Kondisi ini menunjukkan bahwa struktur mata pencaharian masyarakat Desa Tobalu masih didominasi oleh sektor agraris, dengan kontribusi sektor non-pertanian yang masih terbatas. Perubahan atau peningkatan produktivitas di sektor pertanian diperkirakan akan memberikan pengaruh signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat desa.

4.3 Sarana Dan Prasarana

Sarana dan prasarana merupakan aspek fundamental yang menunjang keberlangsungan aktivitas sosial, ekonomi, pendidikan, dan kesehatan masyarakat di wilayah pedesaan. Ketersediaan serta kualitas fasilitas umum tidak hanya mencerminkan tingkat kemajuan pembangunan desa, tetapi juga menjadi indikator penting dalam mengukur tingkat kesejahteraan penduduk secara menyeluruh. Keberadaan sarana dan prasarana yang memadai dapat meningkatkan efisiensi kegiatan masyarakat, memperluas akses terhadap berbagai layanan publik, serta mendorong tumbuhnya aktivitas ekonomi lokal. Sebaliknya, keterbatasan atau ketidakmerataan fasilitas dapat menjadi hambatan signifikan bagi peningkatan kualitas hidup warga dan perkembangan wilayah secara berkelanjutan (Septian, M. A., & Sutrisna, I. K. 2024).

Di Desa Tobalu, keberadaan sarana dan prasarana dasar telah memberikan kontribusi nyata dalam mendukung kehidupan sehari-hari masyarakat, mulai dari fasilitas pendidikan, kesehatan, ibadah, hingga infrastruktur transportasi, listrik, Dll. Meskipun sebagian fasilitas masih memerlukan peningkatan kualitas dan pemerataan akses, secara umum kondisi infrastruktur desa ini telah mampu menopang kebutuhan dasar warga dan mendukung berbagai kegiatan sosial maupun ekonomi.

Pembangunan dan pemeliharaan sarana serta prasarana ini tidak terlepas dari peran aktif pemerintah desa, dukungan pemerintah daerah, serta partisipasi masyarakat. Sinergi antara berbagai pihak tersebut menjadi kunci dalam memastikan keberlanjutan dan pemanfaatan fasilitas secara optimal. Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi sarana dan prasarana yang ada di Desa Tobalu, berikut di tampilkan tabel yang memuat fasilitas yang mendukung aktivitas sosial dan keseharian masyarakat :

Tabel 6. Sarana dan prasarana umum di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

No	jenis sarana/prasarana	Jumlah (Satuan)
1	Masjid	3
2	Sekolah SD	1
3	Sekolah TK	2
4	Pustu Pustu NAS MUHAN	1
5	Posyandu	2
6	Lapangan sepak bola	1_1
7	Lapangan bola voli	2
8	Koperasi	1
9	Rumah kelompok tani	-4
10	Pabrik penggilingan gabah	2
11	Mesin pulper kopi	3
12	Gedung serbaguna/pertemuan	2
13	TPU (S)	2

Sumber: kantor desa tobalu, 2025

Berdasarkan Tabel 6, dapat diketahui bahwa Desa Tobalu memiliki beragam sarana dan prasarana yang mendukung aktivitas sosial, keagamaan, pendidikan, kesehatan, dan perekonomian masyarakat. Fasilitas keagamaan tersedia dalam bentuk 3 masjid yang menjadi pusat kegiatan ibadah dan interaksi sosial. Di bidang pendidikan, terdapat 1 unit sekolah dasar (SD) dan 2 unit taman kanak-kanak (TK) yang melayani kebutuhan pendidikan anak usia dini hingga sekolah dasar. Untuk sektor kesehatan, desa ini memiliki 1 unit Puskesmas Pembantu (Pustu) dan 2 unit Posyandu yang berperan dalam pelayanan kesehatan dasar dan pemantauan gizi masyarakat. Sarana olahraga juga tersedia berupa 1 lapangan sepak bola dan 2

lapangan bola voli yang dimanfaatkan untuk kegiatan olahraga maupun acara sosial. Dalam mendukung aktivitas ekonomi, terdapat 1 unit koperasi, 4 rumah kelompok tani, 2 pabrik penggilingan gabah, dan 3 unit mesin pulper kopi yang menjadi fasilitas penting bagi petani dalam mengolah hasil pertanian, khususnya padi dan kopi. Selain itu, terdapat 2 gedung serbaguna/pertemuan sebagai pusat kegiatan masyarakat, serta 2 Tempat Pemakaman Umum (TPU) untuk kebutuhan sosial-keagamaan.

Ketersediaan sarana dan prasarana ini menunjukkan bahwa Desa Tobalu memiliki infrastruktur dasar yang relatif memadai untuk mendukung kehidupan masyarakat, meskipun peningkatan kualitas dan pemerataan akses masih diperlukan guna menunjang perkembangan desa secara berkelanjutan.



V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Identitas Responden

Menurut sugiyono (2017) identitas responden merupakan informasi dasar mengenai karakteristik individu yang menjadi sumber data dalam suatu penelitian, seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga dan pengalaman, yang bertujuan untuk memberikan gambaran umum tentang latar belakang responden. Data ini sangat penting karena dapat memengaruhi cara pandang, pola pikir, serta sikap responden terhadap topik penelitian yang sedang dikaji.

Lebih lanjut, Arikunto (2013) menyatakan bahwa identitas responden berperan penting dalam menjelaskan konteks sosial dan ekonomi dari data yang diporeleh, serta memungkinkan peneliti untuk menilai sejauh mana latar belakang responden memengaruhi pandangan, sikap, atau perilaku terhadap variabel yang dikaji. Dengan memahami identitas responden secara mendalam, peneliti dapat memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor internal yang memengaruhi pengambilan keputusan usaha dan kontribusi mereka terhadap nilai tambah produk kopi yang dihasilkan.

5.1.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Usia merupakan salah satu indikator penting dalam mengidentifikasi karakteristik responden, karena faktor ini tidak hanya mencerminkan tahapan kehidupan sesorang, tetapi juga berperan penting dalam membentuk pola pikir, daya tahan fisik, tingkat pengalaman, serta kemampuan adaptasi terhadap perubahan lingkungan dan dinamika dalam dunia usaha. Dalam konteks kegiatan ekonomi seperti wirausaha atau agroindustri, usia seringkali menjadi penentu kapasitas individu dalam menghadapi tantangan, memanfaatkan peluang, serta mengelola sumber daya secara efektif untuk mencapai tujuan usaha. Menurut Arikunto (2013), usia responden dapat memengaruhi tingkat energi, pengalaman, serta kemampuan adaptasi terhadap perubahan teknologi dan pasar yang pada akhirnya akan menentukan kesiapan dalam menerima inovasi, ketepatan dalam

pengambilan keputusan, serta keberanian dalam mengelola risiko, yang semuanya merupakan aspek penting dalam keberlangsungan dan perkembangan suatu kegiatan usaha.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan lima pelaku usaha agroindustri kopi di Desa Tobalu diperoleh data usia responden pertama berusia 35 tahun, responden kedua 31 tahun, responden ketiga 32 tahun, responden keempat 38 tahun, dan responden kelima 57 tahun. Dengan demikian, rentang usia responden berada antara 31 hingga 57 tahun. klasifikasi usia responden dapat di lihat pada tabel berikut :

Tabel 7. Karakteristik responden berdasarkan usia

No	Usia (Tahun)	Jumlah responden	Persentase (%)	
1.	31-40	MAKAS4	80	
2.	> 50	1,74	20	
	Total	5	100	

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan data yang di tampilkan pada tabel 7 diatas, diketahui bahwa mayoritas responden yaitu 80% berada dalam kelompok usia 31–40 tahun, yang termasuk kategori usia produktif menurut Badan Pusat Statistik (2023). Usia ini umumnya menunjukkan kesiapan dalam menjalankan aktivitas usaha secara aktif, baik dalam hal fisik maupun mental, serta memiliki keterbukaan terhadap perkembangan teknologi dan strategi pemasaran. Sementara itu satu responden yaitu 20% berada di atas usia 50 tahun. Meskipun secara umum kelompok usia ini telah melewati masa puncak produktivitas, namun pengalaman Panjang dan wawasan yang dimiliki oleh individu dalam kategori ini tetap menjadi aset yang sangat berharga. Kehadiran responden usia lanjut menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha pengolahan kopi di Desa Tobalu juga didukung oleh pelaku usaha yang memiliki ketangguhan serta kedalaman pengetahuan dalam mempertahankan dan mengembangkan kualitas produk lokal.

5.1.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu indikator penting dalam

menggambarkan karakteristik pelaku usaha, khususnya dalam hal kemampuan mereka dalam mengelola usaha, memahami informasi pasar, serta mengadopsi inovasi dalam kegiatan produksi. Menurut Arikunto (2013) Pendidikan formal dapat memengaruhi pola pikir seseorang, cara mengambil keputusan, serta keterbukaan terhadap hal-hal baru, termasuk teknologi dan metode usaha yang lebih efisien. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, umumnya semakin besar pula peluang mereka untuk mengakses informasi, memahami konsep ekonomi, dan Menyusun strategi usaha yang rasional. Lebih lanjut Pendidikan formal juga memberikan bekal dalam bentuk pengetahuan teoritis dan keterampilan berpikir sistematis, yang sangat berperan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan usaha.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kelima responden yang merupakan pelaku usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tobalu, diketahui bahwa terdapat keragaman dalam latar belakang pendidikan mereka. Beberapa di antaranya telah menempuh pendidikan tinggi hingga jenjang Sarjana (S1), sementara lainnya menyelesaikan pendidikan pada jenjang menengah. Dimana responden pertama sampai Tingkat SMA, responden kedua SMA, responden ketiga S1, responden keempat S1, dan responden kelima SMP, Variasi ini mencerminkan kondisi sosial pendidikan masyarakat setempat, sekaligus menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi arabika dapat dijalankan oleh individu dari berbagai tingkat pendidikan. Untuk lebih jelasnya karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan di Desa Tobalu dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 8. Karakteristik responden berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah Responden	Persentase (%)
1.	SMP	1	20
2.	SMA	2	40
3.	S1	2	40
	Total	5	100

Sumber: data primer di olah, 2025

Dari data yang di sajikan pada tabel 8 di atas, dapat diketahui bahwa

sebanyak dua orang responden atau 40% menyelesaikan pendidikan terakhir pada jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA), dua orang lainnya atau 40% merupakan lulusan Strata 1 (S1), dan satu orang responden atau 20% menamatkan Pendidikan pada tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP). Hal tersebut menunjukkan bahwa responden telah memperoleh pendidikan formal pada Tingkat pertama hingga tinggi, yang secara umum dapat memberikan kontribusi terhadap kemampuan mereka dalam mengelola kegiatan usaha secara lebih terarah dan sistematis. Lulusan S1 cenderung memiliki akses pengetahuan yang lebih luas serta pola pikir yang lebih analitis, sehingga lebih terbuka terhadap peluang usaha, inovasi teknologi pengolahan, dan perencanaan strategis jangka panjang dalam pengembangan produk kopi arabika.

Sementara itu, responden dengan latar belakang pendidikan menengah (SMA) menunjukkan bahwa tingkat pendidikan tersebut sudah cukup memberikan bekal dasar dalam memahami teknik pengolahan, pencatatan sederhana, serta pengambilan keputusan berbasis pengalaman dan pengetahuan praktis. Dan responden dengan latar belakang SMP menunjukkan bahwa, dengan pengalaman, motivasi, dan keterampilan teknis juga memainkan peranan penting dalam sektor agroindustri berbasis komoditas lokal seperti kopi.

5.1.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Agroindustri Kopi Arabika

Pengalaman usaha adalah akumulasi pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman yang diperoleh seseorang atau kelompok melalui keterlibatan langsung dalam menjalankan kegiatan usaha dalam jangka waktu tertentu. Pengalaman ini tidak hanya mencakup lamanya waktu seseorang menekuni suatu bidang, tetapi juga mencerminkan tingkat pemahaman terhadap proses produksi, pengelolaan operasional, pengambilan keputusan, hingga kemampuan beradaptasi terhadap berbagai tantangan yang muncul dalam kegiatan usaha.

Pengalaman yang di miliki pelaku usaha mencerminkan tingkat keterlibatan dan pemahaman mereka terhadap proses produksi, pengelolaan operasional, serta adaptasi terhadap berbagai dinamika yang terjadi dalam kegiatan usaha. Semakin panjang durasi keterlibatan seseorang dalam suatu bidang, semakin besar pula

potensi akumulasi pengetahuan praktis, keterampilan teknis, dan kemampuan dalam mengatasi tantangan yang muncul. Menurut sugiyono (2017), pengalaman usaha berkontribusi signifikan dalam membentuk pola pikir strategis pelaku usaha, khususnya dalam pengambilan keputusan, pengembangan jaringan, serta keberlanjutan usaha. Dalam konteks usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tobalu, pengalaman para pelaku usaha menjadi modal sosial dan praktis yang sangat berharga, terutama dalam menjaga konsistensi kualitas produk, efisiensi proses, serta peluang untuk melakukan inovasi. Berdasarkan hasil wawancara responden pertama memiliki pengalaman usaha selama 6 tahun, responden kedua selama 5 tahun, responden ketiga selama 4 tahun, responden keempat selama 9 tahun, dan responden kelima telah memiliki pengalaman selama 7 tahun. Oleh karena itu, untuk menggambarkan sejauh mana tingkat pengalaman yang dimiliki responden, berikut disajikan tabel berdasarkan pengalaman atau lamanya terlibat dalam usaha pengolahan kopi.

Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Agroindustri Kopi Arabika

No	Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah Responden	Persentase (%)
1.	1-4	1 1	20
2.	5-6	AAN DA ² PE	40
3.	7-9	2	40
	Total	5	100

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas responden memiliki pengalaman usaha antara 5 hingga 9 tahun. Sebanyak dua responden atau 40% telah menjalankan usaha selama 5–6 tahun, dan dua responden lainnya atau 40% memiliki pengalaman lebih dari 7 tahun, yakni 7 dan 9 tahun. Sementara satu responden atau 20% tergolong dalam kelompok pengalaman 1–4 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha di Desa Tobalu umumnya memiliki pengalaman menengah hingga

tinggi, yang berpotensi berkontribusi besar terhadap keberhasilan pengelolaan agroindustri kopi arabika.

5.1.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Kepemilikan Alat Produksi

Alat produksi adalah sarana atau peralatan yang digunakan oleh pelaku usaha untuk mendukung kegiatan produksi, mencakup segala bentuk perangkat fisik yang membantu mempercepat, mempermudah, dan meningkatkan kualitas serta kuantitas hasil produksi.

Kepemilikan alat produksi merupakan salah satu faktor penting dalam keberlangsungan dan peningkatan nilai tambah pada kegiatan agroindustri. kepemilikan alat produksi berpengaruh signifikan terhadap efisiensi usaha dan peningkatan nilai tambah dalam kegiatan agroindustri, karena alat yang memadai memungkinkan pelaku usaha untuk mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manual serta mempercepat proses pengolahan dengan hasil yang lebih konsisten (Supriyati dan Haryanto, 2019), semakin lengkap dan memadai peralatan yang dimiliki oleh pelaku usaha, maka semakin besar pula peluang untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan efisiensi waktu dan biaya yang optimal. Menurut Saptana (2014), ketersediaan alat produksi yang memadai memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan efisiensi proses, pengendalian mutu produk, serta daya saing usaha di pasar. Dalam konteks ini alat produksi seperti, greenhouse untuk pengeringan kopi, mesin huller, mesin roasting, dan mesin grinder menjadi elemen vital dalam rantai produksi agroindustri kopi. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung di lapangan, diketahui bahwa seluruh responden dalam penelitian ini telah memiliki peralatan produksi secara lengkap. Mereka telah memiliki dan mengoperasikan:

- *Greenhouse* pengering kopi, yang digunakan untuk mengeringkan biji kopi secara alami dengan perlindungan dari hujan dan kelembapan tinggi.
- Mesin *huller*, yang berfungsi untuk memisahkan kulit tanduk dari biji kopi kering
- Mesin *roasting*, yang digunakan untuk menyangrai biji kopi sesuai dengan tingkat kematangan yang diinginkan

- Mesin grinder, yang menghaluskan biji kopi hasil sangrai menjadi bubuk siap konsumsi
- Mesin *sealer* (penyegel kemasan), yang digunakan untuk menutup rapat kemasan kopi dengan sistem pemanasan sehingga kualitas, aroma, dan kesegaran kopi tetap terjaga selama penyimpanan maupun distribusi.

Kondisi ini telah mencerminkan bahwa pelaku usaha di Desa Tobalu telah memiliki kesiapan teknologi dan sarana produksi yang memadai untuk menjalankan proses pengolahan kopi secara mandiri dan berkelanjutan. Dengan kelengkapan alat produksi tersebut, mereka dapat menjaga konsistensi mutu produk serta mengefisienkan proses produksi, Adapun klasifikasi kepemilikan alat produksi dapat di lihat pada tabel berikut;

Tabel 10. Karakteristik responden berdasarkan kepemilikan alat produksi

No	Responden	Green	Mesin	Mesin	Mesin	Mesin	Keterang
	11	House	Huller	Roasting	Grinder	Sealer	an
1.	Responden					=3/N	Alat
	1	= <	1	1	V =	✓	lengkap
2.	Responden	XX	77 m		8 5		Alat
	2	1	1	1	1	✓	lengkap
3.	Responden	20	-77	9"	\$ /	7	Alat
	3	1 10	1	1	1	✓	lengkap
4.	Responden		TAA.	M Dr.			Alat
	4	√	✓	√	✓	\checkmark	lengkap
5.	Responden						Alat
	5	\checkmark	\checkmark	✓	\checkmark	\checkmark	lengkap

Sumber: data primer diolah, 2025

Catatan : Simbol ✓ menunjukkan bahwa responden memiliki alat produksi tersebut

Berdasarkan tabel 10 di atas, dapat disimpulkan bahwa seluruh pelaku usaha dalam penelitian ini telah memenuhi kebutuhan alat produksi secara menyeluruh. Hal ini tentunya menjadi modal penting dalam mendukung pengembangan agroindustri kopi arabika yang berorientasi pada peningkatan nilai tambah dan daya

saing produk di pasar lokal maupun luar daerah.

5.1.5. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Teknologi Alat Produksi

Menurut Sudaryanto (2007) teknologi agroindustri adalah keseluruhan alat, mesin, teknik, dan metode yang digunakan dalam proses pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk setengah jadi atau produk akhir yang siap dikonsumsi atau dijual. Teknologi dalam agroindustri berperan sebagai instrumen utama dalam peningkatan produktivitas, efisiensi proses, serta menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan

Tingkat teknologi alat produksi merupakan salah satu indikator penting yang mencerminkan efisiensi, efektivitas, serta kapasitas daya saing suatu usaha agroindustri. Semakin tinggi tingkat teknologi yang digunakan, maka semakin besar pula potensi peningkatan produktivitas dan kualitas produk. Menurut Supriyati dan Haryanto (2019), penggunaan alat produksi yang modern dalam agroindustri berkontribusi besar terhadap peningkatan nilai tambah dan efisiensi proses kerja, karena mampu mempercepat waktu produksi, menekan biaya tenaga kerja, serta menghasilkan mutu produk yang lebih seragam. Dalam konteks persaingan pasar yang semakin kompetitif, pemanfaatan teknologi modern juga memberikan peluang lebih besar bagi pelaku usaha untuk memenuhi permintaan konsumen dalam jumlah besar, mempertahankan standar kualitas, serta memperluas pangsa pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional.

Dalam penelitian ini, teknologi alat produksi yang dimiliki oleh pelaku usaha agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu dikategorikan menjadi tiga tingkatan, yaitu manual, semi modern, dan modern. Kategori ini diterapkan pada lima jenis alat utama yang digunakan dalam proses pengolahan kopi, yaitu greenhouse pengering kopi, mesin huller, mesin roasting, mesin grinder dan mesin sealer. Setiap alat dikategorikan sesuai tingkat teknologinya untuk menggambarkan sejauh mana kemajuan teknologi telah diadopsi oleh pelaku usaha. Berikut ini di paparkan klasifikasi tingkat teknologi alat produksi yang digunakan oleh masingmasing responden.

Tabel 11. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Teknologi Alat Produksi.

No	Responden	Green	Mesin	Mesin	Mesin	Mesin
		House	Huller	Roasting	Grinder	Sealer
1.	Responden	Semi modern	Semi modern	Semi modern	Semi modern	Modern
2.	Responden 2	Semi modern	Semi modern	Modern	Modern	Modern
3.	Responden 3	Semi modern	Modern	Modern	Modern	Modern
4.	Responden 4	Semi modern	Modern	Modern	Modern	Modern
5.	Responden 5	Semi modern	Semi modern	Semi modern	Semi modern	Modern

Sumber: data primer diolah, 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa seluruh responden telah memanfaatkan teknologi dalam proses pengolahan kopi arabika, meskipun terdapat perbedaan dalam tingkat kecanggihan alat yang digunakan pada setiap tahapan produksi. Hal ini mengindikasikan bahwa pelaku agroindustri di Desa Tobalu memiliki kesadaran akan pentingnya penerapan teknologi dalam menunjang produktivitas dan mutu produk, meskipun adopsinya masih bersifat bertahap. Secara umum, semua responden telah mengadopsi alat berteknologi modern pada proses akhir seperti sealer (penyegelan kemasan), kemudian mayoritas responden telah menggunakan teknologi modern di bagian roasting dan grinding, yang merupakan tahap krusial dalam menentukan kualitas cita rasa dan aroma kopi. Penggunaan mesin modern pada tahap ini memungkinkan hasil yang lebih konsisten, presisi suhu yang terkontrol, dan efisiensi waktu, yang pada akhirnya dapat meningkatkan daya saing produk di pasar. Sementara itu, pada tahap awal produksi seperti pengeringan menggunakan greenhouse semua responden masih menggunakan alat semi modern. Kemudian penggilingan kulit tanduk dengan mesin huller sebagian responden masih menggunakan peralatan semi modern. Fakta ini menunjukkan bahwa terdapat ketimpangan dalam tingkat teknologi antar tahapan proses produksi, yang

bisa disebabkan oleh berbagai faktor seperti keterbatasan modal, ketersediaan teknologi, serta tingkat pengetahuan pelaku usaha mengenai manfaat investasi teknologi secara menyeluruh.

Menurut Supriyati dan Haryanto (2019), tingkat teknologi yang digunakan dalam agroindustri sangat menentukan efisiensi proses produksi dan kualitas hasil akhir, yang pada akhirnya berdampak pada nilai tambah yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Dengan demikian, meskipun sudah ada kemajuan dalam adopsi teknologi, masih diperlukan dukungan berupa pelatihan, pendampingan, dan akses terhadap teknologi yang lebih modern agar seluruh pelaku usaha di Desa Tobalu mampu meningkatkan efisiensi dan kualitas produknya secara merata.

5.2. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

Analisis nilai tambah merupakan salah satu pendekatan yang digunakan untuk mengukur sejauh mana peningkatan nilai ekonomi suatu produk setelah mengalami proses pengolahan. Dalam konteks agroindustri, nilai tambah dihasilkan dari kegiatan transformasi bahan mentah menjadi produk olahan yang memiliki kualitas, kegunaan, dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan bentuk awalnya. Proses ini tidak hanya mencakup perubahan fisik bahan baku, tetapi juga peningkatan sifat fungsional, cita rasa, daya simpan, serta nilai estetika produk, sehingga mampu memberikan keuntungan ekonomi yang lebih besar bagi pelaku usaha.

Menurut Hayami (1987), nilai tambah dapat dihitung dengan melihat selisih antara nilai output, yaitu harga jual produk olahan, dengan nilai input yang mencakup biaya bahan baku dan input penunjang lainnya. Pendekatan ini memberikan gambaran yang jelas mengenai efisiensi dan profitabilitas suatu proses produksi. Metode Hayami dipilih dalam penelitian ini karena kemampuannya menyajikan informasi secara sederhana, sistematis, dan kuantitatif terkait besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir. Selain itu, metode ini juga memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi kontribusi masing-masing komponen biaya dan pendapatan, sehingga dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam peningkatan efisiensi

produksi serta pengembangan usaha agroindustri secara berkelanjutan.

5.2.1. Analisis Nilai Rata Rata Variabel Agroindustri Kopi Arabika

Analisis nilai rata-rata variabel dalam agroindustri kopi arabika dengan metode Hayami (1987) merupakan langkah penting untuk memahami gambaran umum kondisi usaha pengolahan kopi yang ada di Desa Tobalu. Rata-rata dipilih sebagai ukuran pemusatan data karena mampu mewakili kecenderungan dari keseluruhan nilai yang diperoleh, sehingga hasilnya dapat digunakan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi populasi penelitian. Dengan melihat rata-rata, peneliti dapat mengidentifikasi kecenderungan umum baik dari aspek biaya produksi, nilai tambah, maupun keuntungan yang diperoleh oleh pelaku usaha.

Dalam konteks agroindustri, rata-rata nilai variabel ini berperan penting untuk menunjukkan sejauh mana usaha pengolahan kopi mampu memberikan kontribusi ekonomi kepada pelaku usaha. Misalnya, rata-rata biaya produksi dapat menggambarkan tingkat pengeluaran yang harus ditanggung, rata-rata nilai tambah memberikan indikasi seberapa besar peningkatan nilai ekonomi dari bahan baku setelah melalui proses pengolahan, sementara rata-rata keuntungan menjadi cerminan dari margin usaha yang diperoleh. Melalui analisis ini, dapat dilihat apakah usaha pengolahan kopi Arabika di Desa Tobalu berjalan secara efisien, menguntungkan, dan layak untuk terus dikembangkan.

Lebih jauh, hasil rata-rata variabel ini juga menjadi dasar penting untuk melakukan perbandingan antarresponden. Dengan demikian, selain memberikan gambaran tentang kondisi aktual, analisis ini juga berfungsi sebagai rujukan bagi upaya perbaikan manajemen produksi, efisiensi biaya, serta peningkatan daya saing produk kopi Arabika yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Tobalu. Selain itu, hasil analisis rata-rata ini juga dapat memberikan informasi awal bagi pemangku kepentingan, baik pemerintah desa, pelaku usaha, maupun pihak terkait lainnya, dalam merumuskan strategi pengembangan agroindustri kopi arabika ke depan. Berdasarkan hasil pengolahan data dengan menggunakan rumus metode Hayami.

Berikut nilai rata-rata variabel agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu

Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 12. Nilai Rata Rata Variabel Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupataen Enrekang

Variable	Nilai Rata Rata
Input, Output, dan Harga	
Output (kg/produksi). a	88,8
Input bahan baku (kg/produksi). b	142
Input tenaga kerja (HOK/produksi). c	48,2
Faktor konversi. d = a/b	0,62
Koefisien tenaga kerja. e = c/b	0,33
Harga output (Rp/kg). f	160.000
Upah rata rata tenaga kerja (Rp/HOK). g	100.000
Pendapatan dan Keuntungan	
Harga bahan baku (Rp/kg). h	26.000
Sumbangan input lain (Rp/kg). i	3.437
Nilai output (Rp/kg). $j = d \times f$	99.500
Nilai tambah (Rp/kg). $k = j - h - i$	70.063
Rasio nilai tambah (%). $l = k/j \times 100\%$	70,08%
Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg).m = e × g	32.833
Pangsa tenaga kerja (%). n = m/k × 100%	46,76%
Keuntungan pengusaha (Rp/kg). o = k - m	37.230
Tingkat keuntungan (%). $p = o/k \times 100\%$	53,24%
Balas Jasa Faktor Produksi	
Margin (Rp/kg). $q = j - h$	73.500
Pendapatan tenaga kerja (%). $r = m/q \times 100\%$	44,57%
Sumbangan input lain (%). $s = i/q \times 100\%$	4,69%
Keuntungan pengusaha (%). $t = o/q \times 100\%$	50,74%
	Input, Output, dan Harga Output (kg/produksi). a Input bahan baku (kg/produksi). b Input tenaga kerja (HOK/produksi). c Faktor konversi. d = a/b Koefisien tenaga kerja. e = c/b Harga output (Rp/kg). f Upah rata rata tenaga kerja (Rp/HOK). g Pendapatan dan Keuntungan Harga bahan baku (Rp/kg). h Sumbangan input lain (Rp/kg). i Nilai output (Rp/kg). j = d × f Nilai tambah (Rp/kg). k = j - h - i Rasio nilai tambah (%). l = k/j × 100% Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg).m = e × g Pangsa tenaga kerja (Rp/kg).m = e × g Pangsa tenaga kerja (%). n = m/k × 100% Keuntungan pengusaha (Rp/kg). o = k - m Tingkat keuntungan (%). p = o/k × 100% Balas Jasa Faktor Produksi Margin (Rp/kg). q = j - h Pendapatan tenaga kerja (%). r = m/q × 100% Sumbangan input lain (%). s = i/q × 100%

Sumber: data primer diolah, 2025

Tabel di atas menyajikan hasil perhitungan nilai rata-rata variabel agroindustri kopi arabika dengan menggunakan metode Hayami. Pada bagian input,

output, dan harga, rata-rata jumlah output kopi bubuk yang dihasilkan mencapai 88,8 kg per produksi dari penggunaan rata-rata 142 kg bahan baku kopi arabika, dengan keterlibatan tenaga kerja rata rata sebesar 48,2 HOK per produksi. Hal ini menunjukkan faktor konversi rata rata sebesar 0,62, artinya setiap 1 kg bahan baku kopi gabah menghasilkan rata rata sekitar 0,62 kg kopi bubuk. Sementara itu, koefisien tenaga kerja rata ratanya mencapai 0,33, yang berarti diperlukan sekitar 0,33 HOK untuk mengolah setiap 1 kg bahan baku. Harga rata-rata output kopi bubuk sebesar Rp 160.000 per kilogram, dengan rata-rata upah tenaga kerja Rp 100.000 per HOK.

Pada bagian pendapatan dan keuntungan, harga rata-rata bahan baku kopi arabika yang digunakan adalah Rp 26.000 per kilogram, dengan sumbangan input lain rata rata mencapai Rp 3.437 per kilogram. Nilai output yang diperoleh rata rata mencapai Rp 99.500 per kilogram, sehingga menghasilkan nilai tambah rata rata sebesar Rp 70.063 per kilogram atau sekitar 70,08% dari nilai output. Dari nilai tambah tersebut, bagian yang menjadi pendapatan tenaga kerja rata rata mencapai Rp 32.833 per kilogram atau sekitar 46,76%, sedangkan sisanya merupakan keuntungan pengusaha rata rata sebesar Rp 37.230 per kilogram dengan tingkat keuntungan 53,24% dari total nilai tambah. Kemudian Pada bagian balas jasa faktor produksi, margin yang diperoleh rata rata sebesar Rp 73.500 per kilogram, yang terbagi atas pendapatan tenaga kerja rata rata sebesar 44,57%, sumbangan input lain rata rata sebesar 4,69%, dan keuntungan pengusaha rata rata sebesar 50,74%. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi Arabika di Desa Tobalu memberikan kontribusi nilai tambah yang cukup baik, dengan proporsi keuntungan pengusaha yang relatif besar dibandingkan dengan faktor produksi lainnya.

Secara keseluruhan, hasil analisis ini mengindikasikan bahwa pengolahan kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang, tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi bahan baku secara signifikan, tetapi juga memberikan distribusi balas jasa yang cukup seimbang antara tenaga kerja dan pengusaha. Namun, mengingat biaya tenaga kerja memiliki kontribusi yang besar terhadap struktur biaya produksi, efisiensi dalam penggunaannya tetap menjadi faktor penting untuk lebih meningkatkan profitabilitas usaha. Selain itu,

optimalisasi penggunaan input penunjang serta peningkatan kualitas manajemen produksi juga berpotensi memperkuat daya saing dan keberlanjutan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu.

5.2.2. Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi merupakan tahap penting untuk mengetahui besarnya pengeluaran yang diperlukan dalam menghasilkan produk kopi bubuk Arabika. Menurut Mulyadi (2016), biaya produksi adalah seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang untuk memperoleh barang atau jasa yang bertujuan memperoleh keuntungan. Perhitungan ini mencakup seluruh komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, penggunaan mesin dan peralatan, biaya penunjang, hingga upah tenaga kerja. Perhitungan biaya produksi yang akurat sangat diperlukan agar pelaku usaha dapat mengetahui struktur biaya, memantau efisiensi, dan menetapkan harga jual yang kompetitif. Mahmudi (2019) menyatakan bahwa pemisahan komponen biaya ke dalam kategori tertentu membantu dalam mengidentifikasi sumber biaya terbesar dan peluang penghematan. Maka dari itu analisis biaya pada agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enekang Kabupaten Enrekang dibagi kedalam empat komponen utama yaitu, biaya bahan baku, biaya penyusutan mesin produksi dan alat penunjang, biaya input lain, serta biaya tenaga kerja.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan seluruh pengeluaran yang digunakan untuk memperoleh bahan utama yang akan diolah menjadi produk jadi. Dalam konteks agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu, bahan baku utama yang digunakan adalah kopi gabah kering yang diperoleh dari hasil panen petani setempat maupun dari pemasok di sekitar desa seperti pedagang atau tengkulak. Ketersediaan dan kualitas bahan baku ini sangat menentukan kelancaran proses produksi serta memengaruhi nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan. Oleh karena itu, biaya bahan baku menjadi salah satu komponen krusial dalam struktur biaya produksi. Berikut disajikan tabel yang menggambarkan jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan

AKAAN DAN

oleh pelaku usaha dalam proses produksi kopi bubuk arabika.

Tabel 13. Biaya bahan baku agroindustri kopi arabika

No	Responden	Jumlah Bahan	Harga Bahan	Total
		Baku (Kg)	Baku (Rp/Kg)	(Rp/Produksi)
1	Responden 1	120	26.000	3.120.000
2	Responden 2	130	26.000	3.380.000
3	Responden 3	160	26.000	4.160.000
4	Responden 4	200	26.000	5.200.000
5	Responden 5	100	26.000	2.600.000
	Jumlah	710	130.000	18.460.000
	Rata Rata	142	26.000	3.692.000

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas, jumlah total bahan baku yang digunakan oleh seluruh responden dalam proses produksi kopi bubuk Arabika mencapai 710 kg per produksi, dengan harga satuan rata-rata Rp 26.000/kg. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp 18.460.000, dengan rata-ratanya sebesar Rp 3.692.000.

b. Biaya Penyusutan Mesin Produksi Dan Alat Penunjang

penyusutan mesin dan alat penunjang adalah biaya yang dihitung dari harga beli aset tetap dan dibagi sesuai umur pakainya. Perhitungan ini dilakukan untuk mengetahui besarnya biaya penggunaan mesin produksi selama proses pengolahan kopi. Dengan adanya perhitungan penyusutan, dapat diketahui seberapa besar kontribusi mesin dan peralatan tersebut terhadap total biaya produksi. Rincian biaya penyusutan mesin produksi dan alat penunjang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 14. Biaya penyusutan mesin produksi dan alat penunjang

No	Responden	Biaya Penyusutan (Rp/Produksi)
1	Responden 1	47.000
2	Responden 2	89.500
3	Responden 3	104.000
4	Responden 4	115.000
5	Responden 5	62.000
	Jumlah	417.500
	Rata Rata	83.500

Sumber: data primer diolah, 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa, biaya penyusutan mesin dan alat

penunjang yang dikeluarkan oleh responden dalam proses produksi kopi bubuk arabika bervariasi antara Rp 47.000 hingga Rp 115.000 per produksi. Total biaya penyusutan yang dikeluarkan seluruh responden sebesar 417.500 rupiah, dengan rata-rata 83.500 rupiah per responden. Perbedaan biaya penyusutan ini dipengaruhi oleh jumlah dan jenis mesin serta alat pendukung yang dimiliki masing-masing responden, serta umur ekonomis mesin yang digunakan.

c. Biaya input lain

Biaya input lain meliputi seluruh biaya penunjang proses produksi yang tidak termasuk bahan baku maupun tenaga kerja. Biaya ini dapat berupa biaya bahan bakar, listrik, gas, kemasan, label, karung, plastik pp (polypropylene), baskom serta biaya penyusutan. Perincian biaya input lain pada kegiatan agroindustri kopi bubuk arabika disajikan pada Tabel berikut

Tabel 15. Biaya input lain dalam satu kali produksi

No	Responden Biaya Input Lain (Rp/Produksi	
1	Responden 1	225.000
2	Responden 2	300.000
3	Responden 3	600.000
4	Responden 4	850.000
5	Responden 5	500.000
	Jumlah	2.475.000
	Rata Rata	495.000

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan tabel di atas, biaya input lain per produksi bervariasi antara Rp 225.000 hingga Rp 850.000, dengan total Rp 2.475.000 dan rata-rata Rp 495.000. Perbedaan ini dipengaruhi oleh jenis dan jumlah kebutuhan penunjang produksi. Perhitungan biaya input lain penting untuk mengetahui pengeluaran tambahan di luar bahan baku dan tenaga kerja, sehingga dapat membantu perencanaan dan efisiensi produksi.

d. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan pengeluaran yang digunakan untuk membayar seluruh tenaga manusia yang terlibat dalam proses produksi pada agroindustri kopi, tenaga kerja mencakup pekerja yang terlibat langsung dalam tahapan penjemuran sampai tahap akhir, sampai produk siap distribusi. Rincian biaya tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 16. Total Biaya tenaga kerja dalam satu kali produksi

No	Responden	Biaya Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
1	Responden 1	4.200.000
2	Responden 2	2.800.000
3	Responden 3	6.500.000
4	Responden 4	7.800.000
5	Responden 5	2.800.000
	Jumlah	24.100.000
	Rata Rata	4.820.000

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas, biaya tenaga kerja per produksi bervariasi antara Rp 2.800.000 hingga Rp 7.800.000, dengan total Rp 24.100.000 dan rata-rata Rp 4.820.000 per responden. Perbedaan biaya ini dipengaruhi oleh jumlah pekerja yang terlibat dan lama waktu kerja masing-masing responden. Perhitungan biaya tenaga kerja penting untuk mengetahui pengeluaran tenaga kerja dalam proses produksi, sehingga dapat digunakan sebagai dasar evaluasi efisiensi dan perencanaan biaya produksi. Selain itu, informasi ini juga membantu pelaku usaha dalam menetapkan strategi pengelolaan tenaga kerja yang optimal dan menilai kontribusi tenaga kerja terhadap peningkatan nilai tambah produk.

e. Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan akumulasi dari seluruh pengeluaran yang dikeluarkan dalam proses produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya input lain, serta biaya tenaga kerja. Komponen biaya ini mencerminkan besarnya modal yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha untuk menghasilkan produk kopi bubuk arabika. Perhitungan total biaya produksi menjadi penting karena tidak hanya menunjukkan besarnya kebutuhan modal setiap kali proses produksi dilakukan, tetapi juga menjadi dasar dalam analisis nilai tambah, efisiensi usaha, dan profitabilitas. Dengan mengetahui struktur biaya secara rinci, pelaku usaha dapat

mengidentifikasi komponen biaya yang paling dominan serta peluang efisiensi yang dapat dilakukan. Rincian total biaya produksi agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 17. Total Biaya Produksi Agroindustri Kopi Arabika

No	Biaya Produksi (Rp/Produksi)	Total Biaya (Rp/Produksi)
1	Biaya bahan baku	18.460.000
2	Biaya input lain	2.475.000
3	Biaya tenaga kerja	24.100.000
	Jumlah	45.035.000
	Rata Rata	9.007.000

Sumber: data primer diolah, 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa, total biaya produksi yang dikeluarkan oleh seluruh responden mencapai Rp 45.035.000. Komponen terbesar berasal dari biaya tenaga kerja sebesar Rp 24.100.000, diikuti biaya bahan baku sebesar Rp 18.460.000, dan biaya input lain sebesar Rp 2.475.000. Rata-rata pengeluaran per komponen biaya adalah Rp 9.007.000. Data ini menunjukkan bahwa tenaga kerja menjadi kontribusi terbesar dalam struktur biaya produksi agroindustri kopi, sehingga pengelolaan efisiensi tenaga kerja berpotensi memberikan pengaruh signifikan terhadap penurunan total biaya produksi.

5.2.3. Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan

Analisis nilai tambah bertujuan untuk mengetahui besarnya peningkatan nilai ekonomi yang diperoleh dari proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir pada kegiatan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang. Dalam konteks agroindustri kopi arabika, nilai tambah mencerminkan selisih antara nilai produk yang dihasilkan dengan biaya bahan baku dan input lain yang dikeluarkan selama proses produksi.

Sementara itu, analisis keuntungan digunakan untuk menilai besarnya laba bersih yang diperoleh setelah seluruh biaya produksi dikurangkan dari penerimaan penjualan. Analisis ini tidak hanya menggambarkan tingkat kelayakan usaha, tetapi juga memberikan gambaran mengenai efisiensi penggunaan faktor produksi,

strategi pengelolaan biaya, serta potensi pengembangan usaha di masa depan. Dengan menganalisis nilai tambah dan keuntungan, dapat diketahui secara jelas sejauh mana proses pengolahan meningkatkan nilai bahan baku, serta seberapa besar laba bersih yang diterima setelah semua biaya diperhitungkan. Hasil analisis ini juga menjadi dasar bagi pengambilan keputusan strategis dalam upaya meningkatkan daya saing dan keberlanjutan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang.

a. nilai tambah

nilai tambah yaitu selisih antara nilai output dengan biaya bahan baku dan biaya input lain yang digunakan dalam proses produksi, yang menggambarkan besarnya peningkatan nilai ekonomi yang terjadi akibat proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Berikut rincian besaran nilai tambah agroindustri kopi arabika dapat di lihat pada tabel berikut.

Tabel 18. Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

No	Responden	Nilai Tambah (Rp/Produksi)
1	Responden 1	7.455.000
2	Responden 2	8.019.000
3	Responden 3	13.440.000
4	Responden 4	16.700.000
5	Responden 5	5.900.000
	Jumlah	51.514.960
	Rata Rata	10.302.992

Sumber: data primer diolah, 2025

Berdasarkan tabel di atas, nilai tambah per produksi pada agroindustri kopi Arabika di Desa Tobalu bervariasi antara Rp 5.900.000 hingga Rp 16.700.000, dengan total Rp 51.514.960 dan rata-rata Rp 10.302.992 per responden. Perbedaan nilai tambah ini dipengaruhi oleh variasi jumlah produksi, harga jual, serta besarnya biaya bahan baku dan input lain yang dikeluarkan. Nilai tambah yang tinggi menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu memberikan peningkatan nilai ekonomi yang signifikan terhadap bahan baku kopi.

b. keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah yang diperoleh dengan biaya bahan baku, biaya input lain serta biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan bersih yang diterima pelaku. Berikut besaran keuntungan yang di peroleh dari pengolahan agroindustri kopi arabika dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 19. Keuntungan Pengusaha Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupataen Enrekang

No	Responden	Keuntungan (Rp/Produksi)
1	Responden 1	3.225.000
2	Responden 2	5.219.560
3	Responden 3	6.940.000
4	Responden 4	8.900.000
5	Responden 5	3.100.000
	Jumlah	27.384.560
	Rata Rata	5.476.912

Sumber: data primer diolah, 2025

Tabel diatas menunjukkan bahwa, keuntungan yang diperoleh masing-masing responden dalam satu kali produksi, dengan kisaran Rp 3.100.000 hingga Rp 8.900.000. Total keuntungan seluruh responden sebesar Rp 27.384.560 dan ratarata Rp 5.476.912 per responden. Variasi keuntungan ini dipengaruhi oleh perbedaan volume produksi, efisiensi pengelolaan bahan baku dan input lain, serta pengendalian biaya tenaga kerja.

5.3. Analisis Perbandingan Biaya Produksi, Nilai Tambah Dan Keuntungan

Perbandingan biaya produksi, nilai tambah, dan keuntungan dilakukan untuk melihat perbedaan besaran antara ketiga komponen utama dalam analisis kelayakan agroindustri kopi arabika. Melalui metode deskriptif komparatif, setiap komponen dianalisis secara rata-rata per responden, sehingga diperoleh gambaran umum yang lebih jelas mengenai posisi biaya terhadap nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan. Metode deskriptif komparatif digunakan untuk membandingkan rata-ratanya karena metode ini mampu menyajikan data secara sederhana namun

informatif, sehingga memudahkan dalam mengidentifikasi selisih atau kesenjangan antarva riabel yang diamati. Analisis ini penting untuk mengetahui sejauh mana efisiensi pengeluaran dapat memengaruhi besarnya nilai tambah dan keuntungan, serta mengidentifikasi potensi peningkatan kinerja produksi pada masing-masing pelaku usaha.

Jika dibandingkan, nilai tambah rata-rata lebih tinggi daripada rata-rata total biaya produksi, menunjukkan bahwa proses pengolahan kopi arabika mampu memberikan peningkatan nilai ekonomi yang signifikan. Namun, besaran keuntungan rata-rata lebih rendah daripada rata rata nilai biaya produksi karena adanya pengeluaran biaya tenaga kerja yang cukup besar, yaitu sekitar 53,49% dari total biaya produksi. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi penggunaan tenaga kerja menjadi faktor penting untuk lebih meningkatkan lagi profitabilitas agroindustri kopi arabika di desa tobalu kecamatan enrekang kabupaten enrekang. Untuk memperjelas perbandingan tersebut, berikut disajikan tabel yang memuat nilai rata-rata dari ketiga komponen utama, yaitu biaya produksi, nilai tambah, dan keuntungan pengusaha.

Tabel 20. Perbandingan Rata Rata Biaya Produksi, Nilai Tambah, Dan Keuntungan Pada Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu

No	Komponen Analisis	Jumlah Rata Rata
1	Biaya Produksi	9.007.000
2	Nilai Tambah	10.302.992
3	Keuntungan	5.476.912

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel diatas menggambarkan perbandingan rata-rata dari tiga komponen utama dalam analisis kelayakan agroindustri kopi arabika, yaitu biaya produksi, nilai tambah, dan keuntungan. Rata-rata biaya produksi per responden mencapai Rp 9.007.000, yang mencakup seluruh pengeluaran untuk bahan baku, input penunjang, serta biaya tenaga kerja. Nilai tambah yang dihasilkan mencapai rata-rata Rp 10.302.992 per produksi, menunjukkan bahwa proses pengolahan kopi arabika mampu memberikan peningkatan nilai ekonomi yang signifikan terhadap

bahan baku yang diolah. Sementara itu, rata-rata keuntungan sebesar Rp 5.476.912 diperoleh setelah seluruh biaya, termasuk tenaga kerja, diperhitungkan. Perbedaan antara nilai tambah dan keuntungan ini menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap total biaya produksi, sehingga efisiensi dalam penggunaannya dapat menjadi kunci untuk lebih meningkatkan profitabilitas.

Walaupun demikian Secara keseluruhan, analisis ini menunjukkan bahwa tingginya biaya produksi tidak selalu menjadi penghambat dalam memperoleh keuntungan selama peningkatan nilai tambah dan harga jual produk mampu mengimbanginya. Rata-rata nilai tambah yang relatif tinggi dibandingkan rata-rata biaya produksi dan rata-rata keuntungan yang cukup besar mengindikasikan bahwa agroindustri kopi arabika di lokasi penelitian memiliki potensi ekonomi yang baik. Efisiensi penggunaan bahan baku, input lain, dan tenaga kerja menjadi faktor kunci untuk lebih meningkatkan keuntungan. Dengan demikian, agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang memiliki potensi ekonomi yang cukup menjanjikan.

5.4. Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Tambah Pada Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang

Nilai tambah yang dihasilkan pada kegiatan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu dipengaruhi oleh kombinasi faktor teknis dan faktor pasar yang saling berkaitan. Faktor teknis berhubungan dengan proses produksi, penggunaan input, dan efisiensi, sedangkan faktor pasar berhubungan dengan harga jual, saluran distribusi, dan dinamika permintaan.

Dari sisi **Faktor Teknis**, kualitas bahan baku memegang peranan penting. Biji kopi arabika yang dipanen pada tingkat kematangan optimal dan bebas dari cacat menghasilkan cita rasa yang lebih baik sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Sebagai contoh, terdapat pelaku usaha yang mengolah biji kopi mulai dari tahap pertama hingga akhir dengan secara ketat melakukan sortasi dengan penuh kehati hatian dan mengolahnya dengan teknologi yang Sebagian besar sudah masuk kategori mesin modern, sehingga penolahannya cukup optimal untuk menghasilkan

bubuk kopi dengan kualitas yang terbaik, sehingga mampu menjual produknya dengan harga sekitar Rp 25.000 lebih mahal per kilogram dibanding pelaku usaha lain yang. Rendemen produksi juga menjadi faktor penentu. Dalam penelitian ini, salah satu responden mampu mengolah 160 kg gabah kopi menjadi 104 kg kopi bubuk, dengan rendemen 65%. Apabila proses pascapanen dilakukan lebih optimal, rendemen ini berpotensi meningkat hingga 70%, yang berarti jumlah kopi bubuk yang dihasilkan bertambah dan nilai tambah per kilogram bahan baku ikut meningkat. Kapasitas dan kualitas peralatan produksi, seperti mesin sangrai dan penggiling, juga memengaruhi nilai tambah. Penggunaan peralatan yang modern dan memiliki kapasitas besar dapat menghemat waktu produksi, menjaga konsistensi rasa, serta mengurangi biaya tenaga kerja. Di sisi lain, jumlah tenaga kerja dan durasi kerja juga berpengaruh terhadap struktur biaya. Misalnya, salah satu responden mempekerjakan lima orang tenaga kerja selama 13 hari dengan upah Rp 100.000 per hari, sehingga total biaya tenaga kerja mencapai Rp 6.500.000. Efisiensi dalam pembagian tugas dan jumlah tenaga kerja yang proporsional dapat membantu menekan biaya produksi per kilogram. Selain itu, biaya penunjang seperti kemasan, bahan bakar, dan listrik turut menjadi komponen penting. Pelaku usaha yang dapat membeli kemasan dalam jumlah besar biasanya memperoleh harga per unit yang lebih rendah, sehingga mengurangi total biaya produksi. Faktor teknis lainnya adalah penyusutan alat produksi. Alat yang awet dan jarang mengalami kerusakan akan menekan biaya penyusutan per periode, sehingga dalam jangka panjang dapat meningkatkan margin keuntungan dan nilai tambah.

Sementara itu, dari sisi **Faktor Pasar**, harga jual menjadi variabel yang paling langsung memengaruhi nilai tambah. Dalam penelitian ini, harga jual kopi bubuk di Desa Tobalu bervariasi antara Rp 150.000 hingga Rp 175.000 per kilogram. Pelaku usaha yang berhasil memposisikan produknya pada segmen premium dengan kualitas yang baik cenderung memperoleh nilai tambah lebih tinggi. Permintaan konsumen juga menjadi faktor pendorong penting. Tingginya minat terhadap kopi arabika berkualitas premium memberi peluang untuk menetapkan harga jual yang lebih tinggi, terutama bagi pelaku usaha yang mampu menjaga konsistensi kualitas. Saluran pemasaran memiliki pengaruh signifikan terhadap

nilai tambah. Pelaku usaha yang memasarkan produknya secara daring dan mampu menjangkau pasar luar daerah cenderung memperoleh harga jual yang lebih tinggi dibandingkan pelaku usaha yang hanya menjual di pasar lokal. Perbedaan harga ini utamanya disebabkan oleh kualitas produk yang lebih baik, seperti tingkat kematangan biji kopi, keseragaman ukuran, dan konsistensi rasa. Kemasan dan label merek yang menarik berperan sebagai pendukung, memperkuat citra kualitas yang sudah dimiliki. Misalnya, responden dengan mutu biji kopi yang lebih terjaga dan diproses secara optimal mampu menjual produknya sekitar Rp 25.000 lebih mahal per kilogram dibandingkan produk dengan kualitas standar. Persaingan antar pelaku usaha kopi di Desa Tobalu juga memengaruhi strategi harga dan inovasi. Jumlah pelaku usaha yang semakin banyak mendorong peningkatan kualitas dan inovasi dalam rasa maupun aroma kopi, sehingga secara tidak langsung membantu mempertahankan nilai tambah produk. Faktor musiman juga tidak dapat diabaikan. Karena kopi merupakan komoditas musiman, ketersediaan bahan baku di luar musim panen sering kali terbatas, sehingga harga bahan baku naik. Pelaku usaha yang memiliki stok bahan baku cukup dapat menjaga harga jual tetap stabil dan melindungi nilai tambah dari penurunan akibat biaya bahan baku yang meningkat. Dengan demikian, nilai tambah pada agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu merupakan hasil interaksi antara faktor teknis seperti kualitas bahan baku, rendemen, kapasitas peralatan, biaya tenaga kerja, biaya penunjang, dan penyusutan alat, dengan faktor pasar seperti harga jual, permintaan konsumen, saluran pemasaran, branding, persaingan, serta ketersediaan bahan baku. Pemahaman menyeluruh terhadap kedua faktor ini menjadi kunci bagi pelaku usaha untuk mengoptimalkan keuntungan dan lebih meningkatkan usahanya.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap lima pelaku usaha agroindustri kopi Arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang dapat disimpulkan bahwa:

- 1. seluruh responden mampu menciptakan nilai tambah yang signifikan melalui proses pengolahan kopi menjadi produk kopi bubuk, dimana total biaya produksi seluruh responden mencapai Rp 45.035.000 dengan rata-rata sebesar Rp 9.007.000 per produksi. Total nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 51.514.960 dengan rata-rata Rp 10.302.992 per produksi, menunjukkan adanya peningkatan nilai ekonomi yang signifikan dari proses pengolahan kopi Arabika. Total keuntungan seluruh responden sebesar Rp 27.384.560 dengan rata-rata Rp 5.476.912 per produksi, menandakan bahwa usaha ini tetap memberikan margin positif meskipun keuntungan lebih rendah dari nilai tambah akibat tingginya biaya tenaga kerja. Hasil perbandingan menggunakan metode deskriptif komparatif menunjukkan bahwa nilai tambah rata-rata lebih tinggi daripada rata-rata biaya produksi, sehingga usaha pengolahan kopi Arabika di lokasi penelitian layak secara ekonomis. Namun, efisiensi penggunaan tenaga kerja dan optimalisasi biaya penunjang masih menjadi faktor penting untuk lebih meningkatkan profitabilitas.
- 2. Nilai tambah yang diperoleh dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu perpaduan faktor teknis dan faktor pasar yang saling berkaitan. Dari sisi teknis, unsur penentu utamanya meliputi kualitas bahan baku, rendemen produksi, kapasitas dan kualitas peralatan, biaya tenaga kerja, biaya penunjang, serta tingkat penyusutan alat. Sementara itu, dari sisi pasar, faktor yang berperan besar adalah harga jual, permintaan konsumen, saluran pemasaran, strategi branding dan kemasan, tingkat persaingan, serta ketersediaan bahan baku. Interaksi yang optimal antara faktor teknis dan faktor pasar tersebut menjadi kunci untuk meningkatkan nilai tambah, memperkuat daya saing, dan mengoptimalkan keuntungan bagi pelaku usaha.

6.2 Saran

Merujuk pada hasil penelitian serta kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, terdapat beberapa saran yang dapat diajukan sebagai masukan untuk pengembangan agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang:

- Bagi pelaku usaha agroindustri kopi arabika di Desa Tobalu disarankan untuk terus meningkatkan efisiensi produksi, baik melalui perbaikan teknologi pengolahan, pemanfaatan bahan baku secara optimal, maupun peningkatan keterampilan tenaga kerja, agar nilai tambah dan keuntungan usaha dapat terus ditingkatkan.
- 2. Bagi pemerintah daerah dan instansi terkait, perlu adanya program pendampingan dan pelatihan kepada pelaku agroindustri, khususnya dalam hal manajemen produksi, pengemasan, dan pemasaran, guna meningkatkan daya saing produk kopi Arabika dari Desa Tobalu.
- 3. Penguatan akses pasar dan promosi, Pemerintah daerah dan instansi terkait disarankan memberikan dukungan dalam memperluas akses pasar, bukan hanya di tingkat regional, nasional, tapi sampai ke internasional. Perlu juga didorong promosi melalui platform digital, pameran produk lokal, serta kerja sama dengan eksportir kopi untuk memperkenalkan produk kopi arabika Desa Tobalu ke pasar global. Kemudin dukungan kebijakan dan infrastruktur Dimana Pemerintah diharapkan berperan aktif dalam mendukung agroindustri kopi melalui kebijakan yang berpihak pada UMKM, seperti kemudahan perizinan, akses pembiayaan, serta pembangunan infrastruktur penunjang produksi dan distribusi. Hal ini akan menciptakan ekosistem usaha yang kondusif dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhiarisca, Oryza, Rediyanto Putra, and Rahma Rina Wijayanti. 2022. "Studi Perbandingan Nilai Ekonomi Kopi Arabika Dan Robusta Dalam Bisnis Mikro." *Jurnal Ilmiah Inovasi* 22(1): 42–50. doi:10.25047/jii.v22i1.3108.
- Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (AEKI). (n.d.). *Data konsumsi kopi per kapita di Indonesia*. Jakarta: AEKI.
- Arifin, Z., & Siahaan, L. (2014). Sejarah Perkebunan Kopi di Indonesia: Dari Masa Kolonial hingga Kemerdekaan. Jakarta: Penerbit Agro Media
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Revised Edition. Jakarta: Rineka Cipta. ISBN 978-602-218-000-0.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Demografi: Usia Produktif dan Kontribusinya terhadap Ekonomi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. https://www.bps.go.id (accessed July 31, 2025).
- Badan Statistik Kabupaten Enrekang. (2023). Statistik Pertanian Kabupaten Enrekang Tahun 2023. Enrekang: Badan Statistik Kabupaten Enrekang.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik komoditas kopi Indonesia. Jakarta: BPS.
- Dinas Perkebunan Sulawesi Selatan. (2021). *Laporan Tahunan Produksi Kopi di Sulawesi Selatan*. Makassar: Dinas Perkebunan Sulsel.
- Dinas Pertanian Kabupaten Enrekang. (2023). Laporan Tahunan Pertanian Kabupaten Enrekang Tahun 2023. Enrekang: Dinas Pertanian Kabupaten Enrekang.
- Ellitan. 2009. "Jurnal Ekonomi, Metode Analisis Data Kuantitatif "Ekonomi Regiona 19(19): 19.
- Figueiredo, L., dkk. (2020). "Memahami Tanaman Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Minuman." *Jurnal Kualitas Makanan*, 2020.
- Gumulya, Devanny, and Ivana Stacia Helmi. 2017. "Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia." *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain* 13(2): 153–72. doi:10.25105/dim.v13i2.1785.
- Hayami, Y. (1987). *Pembangunan Pertanian: Perspektif Internasional*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Haryanto, A. (2017). *Kopi Arabika dan Keunggulannya di Pasar Global*. Yogyakarta: Penerbit AgriPress.

- International Coffee Organization. (n.d.). *Coffee market report*. Retrieved from [ICO website]
- Jamine, Khanza. 2014. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Nira Tebu." Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu: 9–35.
- Kementerian Pertanian. (2021). *Laporan tahunan sektor pertanian*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (2012). Penghitungan nilai tambah dalam kegiatan produksi dan pengolahan. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Indonesia*, 10(2), 45-60.
- Masduki. 2013. "Analisa Sakarin Pada Kopi Giras Yang Dijual Di Daerah Mulyorejo." *karya tulis ilmiah*: 5–20.
- Mahmudi. (2019). Akuntansi Manajemen: Pengukuran dan Pengendalian Kinerja. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya. Edisi 6. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Ministry of Finance. 2012. "Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian." *Badan Kebijakan Fiskal*: 6. https://www.kemenkeu.go.id/sites/default/files/nilai tambah produk pertanian.pdf.
- Nadya Kurnia Sari. 2022. "Alisis Penentuan Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah Dan Strategi Operasional Agroindustri Kopi Lampung Sr Di Kota Bandar Lampung." *Jurnal Agribisnis pertanian* 15: 1–80.
- Nenny Wahyuni. 2021. "Keragaan Agroindustri Kopi Bubuk (Studi Kasus Pada Agroindustri Kopi Selangit Di Kabupaten Musi Rawas)." *jurnal agribis* 14(2086).
- Nasution, M. (2011). Metode Penelitian Bidang Sosial Ekonomi. *Jurnal sosio ekonomi*, Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nugrawati, Saripa, and Muhammad Yunus Amar. 2018. "Kopi Kalosi Enrekang Dalam Branding Kopi Toraja Coffee Of Kalosi Enrekang In Torajanese Coffee Branding." *Jurnal Komunikasi KAREBA* 7(2).
- Pambagio, Rizky, Sutarni Sutarni, Marlinda Apriyani, and Fitriani Fitriani. 2023. "Program Studi Agribisnis Pangan." *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 9(1): 557. doi:10.25157/ma.v9i1.8739.

- Panggabean. 2010. "Pengaruh Perbedaan Massa Kopi Flores Terhadap Hasil Filtrasi Plate and Frame.": 9–25.
- Puryanto. 2021. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Di Kelompok Tani Sejahtera Situbondo." *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian* 6: 1–6.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2019). Kopi arabika dan peluang pasar specialty. Jember: Puslitkoka.
- Prasetyo, B. & Supriyanto, M. (2019). "Proses Pengolahan Kopi Arabika dan Dampaknya terhadap Kualitas Produk." *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 56-65.
- Rente, Arifin. 2016. "Pengantar Agroindustri." *Bandung: CV Mujahid Press* Cetakan 1(23): 301–16.
- Saptana. 2014. *Manajemen Produksi: Teori dan Aplikasi dalam Industri*. Yogyakarta: Andi Offset. ISBN 978-979-29-1234-5.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Sugiyono. (2018). Analisis Data, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, R. (2020). Kopi dan Ekonomi Lokal: Studi Kasus di Sulawesi. Yogyakarta: Lembaga Penelitian Ekonomi.
- Syahputra, H., & Purwanto, R. (2017). "Dampak Perubahan Iklim terhadap Produksi Kopi di Indonesia." *Ilmu Pertanian Indonesia*, 48(2), 89-97.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Revised Edition. Bandung: Alfabeta. ISBN 978-602-404-100-0.
- Supriyati, and Haryanto. 2019. Pengaruh Penggunaan Alat Produksi Modern terhadap Nilai Tambah dan Efisiensi dalam Agroindustri. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 12(1): 45–60.
- Senni Ronika Purba. 2023. "Bubuk Kopi Dan Pendapatan Produsen Di Simalungun (Studi Kasus: Usaha Mikro Kecil Pelaku Usaha Di Simalungun) Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Bubuk Kopi Dan Pendapatan Produsen Di Simalungun (Studi Kasus: Usaha Mikro Kecil Pelaku Usaha Di."
- Septian, M. A., & Sutrisna, I. K. (2024). Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Infrastruktur Terhadap Pertumbuhan Ekonomi dan Kesejahteraan Masyarakat di Kabupaten/Kota Provinsi Bali. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan*

- Universitas Udayana.
- Sirappa, Marthen P, Religius Heryanto, and Yesika R Silitonga. 2024. "Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas." *Warta BSIP Perkebunan* 2(1): 18–25.
- Siregar, Muhammad Fikri, Zulkifli Alamsyah, and Adlaida Malik. 2015. "Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak Bubuk Pada Agroindustri 'Buana Putra' Di Kabupaten Tanjung Jabung Barat." *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis* 18(2): 99–109. doi:10.22437/jiseb.v18i2.2835.
- Supratman, M Eka, Trisna Insan Noor, and Muhamad Nurdin Yusuf. 2020. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta (Studi Kasus Pada Agroindustri Panawangan Coffee Di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 7(2): 436. doi:10.25157/jimag.v7i2.3484.
- Terrae, Scientia Sinica. 2018. "Analisis Nilai Tambah Dan Studi Kasus Kopi Robusta 2 1." 7(2005): 18–29.
- Wibowo, H. & Sutrisno, A. (2018). "Analisis Nilai Tambah dalam Pengolahan Hasil Pertanian." *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 21(2), 134-145.
- Wahyuni, R. (2017). Budidaya dan Ekonomi Kopi Arabika di Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

(Sektor n.d.)(Pambagio et al. 2023)

L A



N

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

JUDUL PENELITIAN:

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KOPI ARABIKA DI DESA TOBALU KECAMATAN ENREKANG KABUPATEN ENREKANG

SAMING 105961101619

F	GRAM STUDI AGRIBISNIS VAKULTAS PERTANIAN
UNUVERSITA	AS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
Tanggal wawancara :	
1 5 1	
Desa :	
Kecamatan :	N. 5
Kabupaten :	AKAMI DAN
A. Identitas Responden	C-CAIN C
1. Nama Responden	:
2. Umur	:Tahun
3. Jenis kelamin	: □laki laki □Perempuan
4. Pendidikan terakhir	:
5. Status usaha	: □milik sendiri □bumdes □Lainnya
6. Nama usaha	i
7. Lama menjalankan u	saha:

B. Gambaran Umum Proses Pengolahan Agroindustri Kopi Arabika

1.	Apa saja tahapan proses pengolahan agroindustri kopi arabika yang
	dilakukan di usaha ini? tahapan 1, tahapan 2, sampai seterusnya?
2.	Dari mana Bapak/Ibu memperoleh modal untuk menjalankan usaha
	agroindustri kopi ini? Modal Sendiri
	□Dimodalin kemudian hasilnya di bagi
	Pinjaman dari bank (KUR)
	□Lainnya
3.	Teknologi dan alat apa saja yang di gunakan dalam pengolahan kopi arabika
	ini?
4.	Berapa lama waktu yang di butuhkan dalam satu kali proses produksi
	agroindustri kopi arabika?Hari/Bulan
5.	Dari mana Bapak/Ibu mendapatkan bahan baku kopi arabika
	? Dari petani Dari pedagang Clainnya
6.	Dalam bentuk apa, bahan baku kopi arabika yang dibeli
	? □Gabah kopi □Greenbean □lainnya
7.	Apakah bahan baku kopi arabika mudah di dapatkan
	? □iya
	□tidak
8.	Apakah ada kendala yang biasa Bapak/Ibu hadapi selama proses
	pengolahan? Diya
	□tidak

C. Biaya Produksi (Mesin Produksi, Bahan Baku dan input lainnya)

1. Berapa jumlah bahan baku kopi arabika yang di gunakan dalam satu kali

	proses produksi?kg
2.	Berapa harga bahan baku kopi arabika per kilogram? Rp
3.	Berapa harga alat produksi, per unit yang di gunakan dalam usaha
	agroindustri kopi arabika?
4.	Apa saja yang masuk dalam biaya inpt lain?
5.	Berapa biaya input lain (seperti bahan bakar, gas, Listrik, plastik, karung,
	dll) dalam satu kali produksi?
6.	Berapa jumlah tenaga kerja dalam pengolahan agroindustri kopi arabika
	ini?
7.	Bagaimana sistem upah atau gaji tenaga kerja
8.	? 🗆 gaji Harian 🗀 gaji bulanan 🗀 lainnya
9.	Berapa upah atau gaji tenaga kerja perorang per produksi? Rp
D. Ou	tput Produksi
1.	Berapa jumlah Output (kopi bubuk) yang dihasilkan dari satu kali proses
	produksi?kg
2.	Berapa harga jual produk akhir per kilogram? Rp
3.	Dalam bentuk apa produk dijual? kemasan kecil (per gram)
	□kemasan besar (per kilogram)
	□lainnya
4.	Dimana Bapak/Ibu memasarkan produk kopinya?
	□pasar lokal (desa/kecamatan) □pasar nasional (kabupaten/provinsi)
	pasar internasional (ekspor)
	□lainnya

Lampiran 2. Identitas responden

No	Responden	Nama Responden	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Pengalaman Usaha (Tahun)	Nama Usaha	Status Usaha
1	Responden 1	Hasrul	L	36	SMA	6	Maballo Kopi	Milik Sendiri
2	Responden 2	Muh Sukri	L	31	SMA	5	Barakka` Coffee	Milik Sendiri
3	Responden 3	Muh Yusuf	L	32	S-1	4	Kopi Tiro Padang	Milik Sendiri
4	Responden 4	Alfriansyah	Sep. W	38	S-1	9	Mamali Coffee	Milik Sendiri
5	Responden 5	Atang Sanja <mark>ya</mark>	L	57	SMP	7	Ori' Kopi	Milik Sendiri

Lampiran 3. Perhitungan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Dengan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai						
110	Output, Input, Harga	Hasrul	Muh Sukri	Muh Yusuf	Alfriansyah	Atang Sanjaya	Jumlah	Rata Rata
1	Output (Kg/Produksi). A	72	78	104	130	60	444	88,8
2	Input Bahan Baku (Kg/Produksi). B	120	130	160	200	100	710	142
3	Input Tenaga Kerja (HOK/Produksi). C	42 HOK	28 HOK	65 HOK	78 HOK	28 HOK	241	48,2
4	Faktor Konversi D = A/B	0,60	0,60	0,65	0,65	0,60	3,10	0,62
5	Koefisien Tenaga Kerja. E = C/B	0,35	0,2154	0,40625	0,39	0,28	1,65	0,33
6	Harga Output (Rp/Kg). F	150.000	150.000	175.000	175.000	150.000	800.000	160.000
7	Upah Rata Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK). G	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	500.000	100.000
	Pendapatan Dan Keun	tungan			10 V2			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg). H	26.000	26.000	26.000	26.000	26.000	130.000	26.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg). I	1.875	2.308	3.750	4.250	5.000	17.183	3.437
10	Nilai Output (Rp/Kg). $J = D \times F$	90.000	90.000	113.750	113.750	90.000	497.500	99.500
11a	Nilai Tambah (Rp/Kg). K = J - H - I	62.125	61.692	84.000	83.500	59.000	350.317	70.063
11b	Rasio Nilai Tambah (%). L = K/J × 100%	69,03%	68,55%	73,85%	73,42%	65,56%	350,41%	70,08%
12a	Pendapatan Tenaga Kerja $(Rp/Kg).M = E \times G$	35.000	21.540	40.625	39.000	28.000	164.165	32.833
12b	Pangsa Tenaga Kerja (%). N = M/K × 100%	56,33%	34,92%	48,37%	46,71%	47,46%	233,79%	46,76%
13a	Keuntungan Pengusaha (Rp/Kg). O = K - M	27.125	40.152	43.375	44.500	31.000	186.152	37.230
13b	Tingkat Keuntungan (%). $P = O/K \times 100\%$	43,67%	65,08%	51,63%	53,29%	52,54%	266,21%	53,24%
	Balas Jasa Faktor Pro	luksi						
14	Margin (Rp/Kg). Q = J - H	64.000	64.000	87.750	87.750	64.000	367.500	73.500
14a	Pendapatan Tenaga Kerja (%). $R = M/Q \times 100\%$	54,69%	33,66%	46,29%	44,44%	43,75%	222,83%	44,57%
14b	Sumbangan Input Lain (%). $S = I/Q \times 100\%$	2,93%	3,61%	4,27%	4,84%	7,81%	23,46%	4,69%
14c	Keuntungan Pengusaha (%). $T = O/Q \times 100\%$	42,38%	62,70%	49,44%	50,72%	48,44%	253,68%	50,74%

Lampiran 4. Jumlah Mesin Produksi Dan Alat Penunjang

			Mesin	Alat	produksi		Alat	penunjang	
N o	Nama Responden	Green house	Mesin Huller	Mesin Roasting	Mesin Grinder	Mesin Sealer	timban gan	Alat ukur kadar air	Sekop Kopi
1	Hasrul	1	1	2	1	1	1	1	2
2	Muh Sukri	1	1	1	2	1	1	1	2
3	Muh Yusuf	1	1	1	2	1	1	1	4
4	Alfriansyah	1	1	1	2	1	1	1	4
5	Atang Sanjaya	1	1	1	1	1	1	1	4
	Jumlah	5	5	6	8	5	5	5	16
	Rata rata	1,0	1,0	1,2	1,6	1,0	1,0	1,0	3,2

Lempiran 5. Lama Dan Durasi Waktu Kerja Dalam Proses Produksi

No	Nama	Durasi Waktu Dalam	Lama Waktu Kerja	Lama Waktu Kerja Dalam
Responden		Satu Kali Produksi (hari)	Per Hari (Jam)	Satu Kali Produksi (Hari)
1	Hasrul	14	8	14
2	Muh sukri	14	8	14
3	Muh yusuf	13	8	13
4	Alfriansyah	13	8	13
5	Atang Sanjaya	14	8	14
	Jumlah	68	40	68
	Rata-rata	13,6	8,0	13,6

Lampiran 6. Biaya Variable

No	Nama responden	Jumlah bahan baku (Kg/Produksi)	Total Harga bahan baku (Rp/Produksi)	Harga bahan baku (Rp/kg)	Biaya input lain (Rp/produksi)	Biaya input lain (Rp/kg)
1	Hasrul	120	3.120.000	26.000	225.000	1.875
2	Muh Sukri	130	3.380.000	26.000	300.000	2.308
3	Muh Yusuf	160	4.160.000	26.000	600.000	3.750
4	Alfriansyah	200	5.200.000	26.000	850.000	4.250
5	Atang Sanjaya	100	2.600.000	26.000	500.000	5.000
	Jumlah	710	18.460.000	130.000	2.475.000	17.183
	Rata-Rata	142	3.692.000	26.000	495.000	3.436,6

Lampiran 7. Harga Mesin Produksi Dan Alat Penunjang

No	Nama	Mesin Produksi					Alat penunjang		
	Responden	Green	Mesin	Mesin	Mesin	Mesin	Timbangan	Alat ukur	Sekop
		House	Huller	Roasting	Grinder	Sealer	(Rp)	kadar air	kopi
		(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)		(Rp)	(Rp)
1	Hasrul	6.000.000	4.000.000	3.500.000	3.000.000	2.300.000	1.000.000	600.000	50.000
2	Muh sukri	7.000.000	5.000.000	20.000.000	4.500.000	2.300.000	1.000.000	600.000	50.000
3	Muh yusuf	15.000.000	5.000.000	25.000.000	4.500.000	2.300.000	2.000.000	2.000.000	50.000
4	Alfriansyah	15.000.000	7.000.000	30.000.000	4.500.000	2.300.000	2.000.000	2.000.000	50.000
5	Atang	6.000.000	4.000.000	10.000.000	3.000.000	2.300.000	1.000.000	600.000	50.000
	Sanjaya								
	Jumlah	49.000.000	25.000.000	88.500.000	19.500.000	11.500.000	7.000.000	5.800.000	250.000
	Rata Rata	9.800.000	5.000.000	17.700.000	3.900.000	2.300.000	1.400.000	1.160.000	50.000

Lampiran 8. Umur Ekonomis

No Nama			Mesin	Produksi	Alat	Alat penunjang			
	Responden	Green House (Tahun)	Mesin Huller (Tahun)	Mesin Roasting (Tahun)	Mesin Grinder (Tahun)	Mesin Sealer (Tahun)	Timbangan (Tahun)	Alat ukur kadar air (Tahun)	Sekop kopi (Tahun)
1	Hasrul	15	15	15	10	15	7	4	5
2	Muh sukri	15	15	20	15	15	7	4	5
3	Muh yusuf	20	15	20	15	15	10	8	5
4	alfriansyah	20	15	20	15	15	10	8	5
5	Atang Sanjaya	15	15	15	10	15	7	4	5
	Jumlah	85	75	9 0	65	75	41	28	25
	Rata Rata	17,0	15,0	18,0	13,0	15,0	8,2	5,6	5,0

Lampiran 9. Nilai Residu

No	Nama		Mesin	Produksi	11/1/2	* E	Alat	penunjang	enunjang
	Responden	Green House (Rp)	Mesin Huller (Rp)	Mesin Roasting (Rp)	Mesin Grinder (Rp)	Mesin Sealer (Rp)	Timbangan (Rp)	Alat ukur kadar air (Rp)	Sekop kopi (Rp)
1	Hasrul	2.400.000	1.200.000	1.050.000	900.000	690.000	300.000	180.000	5.000
2	Muh sukri	2.800.000	1.500.000	4.000.000	1.350.000	690.000	300.000	180.000	5.000
3	Muh yusuf	6.000.000	1.500.000	7.500.000	1.350.000	690.000	600.000	600.000	5.000
4	alfriansyah	6.000.000	2.100.000	9.000.000	1.350.000	690.000	600.000	600.000	5.000
5	Atang Sanjaya	2.400.000	1.200.000	3.000.000	900.000	6900.000	300.000	180.000	5.000
	Jumlah	19.600.000	7.500.000	24.550.000	5.850.000	3.450.000	2.100.000	1.740.000	25.000
	Rata Rata	3.920.000	1.500.000	4.910.000	1.170.000	690.000	420.000	348.000	5.000

Lampiran 10. Nilai Penyusutan Per Produksi

No	Nama		Mesin	Produksi			Alat	penunjang	
	Responden	Green	Mesin	Mesin	Mesin	Mesin	Timbangan	Alat ukur	Sekop
		House	Huller	Roasting	Grinder	Sealer	(Rp)	kadar air	kopi
		(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)		(Rp)	(Rp)
1	Hasrul	10.000	8.000	6.000	8.500	4.500	4.500	4.500	1.000
2	Muh sukri	12.000	10.000	35.000	18.000	4.500	4.500	4.500	1.000
3	Muh yusuf	19.000	10.000	37.000	18.000	4.500	6.000	7.500	2.000
4	alfriansyah	19.000	14.000	44.000	18.000	4.500	6.000	7.500	2.000
5	Atang	10.000	8.000	20.000	8.500	4.500	4.500	4.500	2.000
	Sanjaya			242	MUHA	AL.			
	Jumlah	70.000	50.000	142.000	71.000	22.500	25.500	28.500	8.000
	Rata Rata	14.000	10.000	28.400	14.200	4.500	5.100	5.700	1.600

Lampiran 11. Nilai Input Lain Per Produksi

N0	Nama	Gas	Bahan	Listrik	Kemasan	Label	Karung	Plastik	Baskom
	Responden	(Rp)	bakar (Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)
1	Hasrul	40.000	50.000	4.000	60.000	20.000	10.000	5.000	5.000
2	Muh sukri	40.000	50.000	15.500	60.000	20.000	10.000	5.000	10.000
3	Muh yusuf	110.000	50.000	16.000	250.000	40.000	10.000	10.000	10.000
4	alfriansyah	130.000	80.000	25.000	420.000	40.000	20.000	10.000	15.000
5	Atang Sanjaya	110.000	50.000	18.000	180.000	40.000	20.000	10.000	10.000
	Jumlah	430.000	280.000	78.500	970.000	160.000	70.000	40.000	50.000
	Rata Rata	86.000	56.000	15.700	194.000	32.000	14.000	8.000	10.000

Lampiran 12. Output Produksi

No	Nama	Jumlah output	Nilai output	Nilai output	Harga jual
	Responden	(kg/produksi)	(Rp/Produksi)	(Rp/kg)	Output (Rp/kg)
1	Hasrul	72	10.800.000	90.000	150.000
2	Muh sukri	78	11.700.000	90.000	150.000
3	Muh yusuf	104	18.200.000	113.750	175.000
4	Alfriansyah	130	22.750.000	113.750	175.000
5	Atang sanjaya	60	9.000.000	90.000	150.000
	Jumlah	444	72.450.000	497.500	800.000
	Rata-rata	88,8	14.490.000	99.500	160.000

Lampiran 13. Tenaga Kerja Dan Keuntungan Tenaga Kerja

No	Nama	Jumlah tenaga kerja	Upah tenaga kerja	Upah tenaga kerja
	Responden	(per produksi)	(Rp/Hari)	(Rp/Produksi)
1	Hasrul	3	100.000	4.200.000
2	Muh sukri	2	100.000	2.800.000
3	Muh yusuf	5	100.000	6.500.000
4	Alfriansyah	6	100.000	7.800.000
5	Atang Sanjaya	2	100.000	2.800.000
	Jumlah	18	500.000	24.100.000
	Rata-rata	3,6	100.000	4.820.000

Lampiran 14. Nilai Tambah

No	Nama	Nilai Tambah	Nilai Tambah	Rasio Nilai Tambah
	Responden	(Rp/Produksi)	(Rp/Kg)	(%)
1	Hasrul	7.455.000	62.125	69,03
2	Muh sukri	8.019.960	61.692	68,55
3	Muh yusuf	13.440.000	84.000	73,85
4	Alfriansyah	16.700.000	83.500	73,42
5	Atang Sanjaya	5.900.000	59.000	65,56
	Jumlah	51.514.960	350.317	350,41
	Rata-rata	10.302.992	70.063	70,08

Lampiran 15. Pendapatan Tenaga Kerja Dari Nilai Tambah

No	Nama	Pendapatan Tenaga	Pendapatan Tenaga	Pangsa Tenaga
	Responden	Kerja (Rp/Produksi)	Kerja (Rp/Kg)	Kerja (%)
1	Hasrul	4.200.000	35.000	56,33
2	Muh sukri	2.800.000	21.540	34,92
3	Muh yusuf	6.500.000	40.625	48,37
4	Alfriansyah	7.800.000	39.000	46,71
5	Atang Sanjaya	2.800.000	28.000	47,46
	Jumlah	24.100.000	164.165	233,79
	Rata-rata	4.820.000	32.833	46,76

Lampiran 16. Keuntungan Pengusaha

No	Nama	Keuntungan	Keuntungan	Tingkat
	Responden	Pengusaha	Pengusaha (Rp/Kg)	Keuntungan (%)
		(Rp/Produksi)		
1	Hasrul	3.225.000	27.125	43,67
2	Muh sukri	5.219.560	40.152	65,08
3	Muh yusuf	6.940.000	43.375	51,63
4	Alfriansyah	8.900.000	44.500	53,29
5	Atang Sanjaya	3.100.000	31.000	52,54
	Jumlah	27.384.560	186.152	226,21
	Rata-rata	5.476.912	37.230	53,24



Lampiran 17. Dokumentasi Penelitian



Gambar 3. Proses Pengeringan Biji Kopi Gabah Dengan Greenhouse



Gambar 4. Proses Pengupasan Kulit Tanduk Dengan Menggunakan Mesin Huller



Gambar 5. Proses Menyangrai Dengan Mesin Roasting



Gambar 6. Proses Penggilingan (Grinding) Untuk Menghasilkan Kopi Bubuk

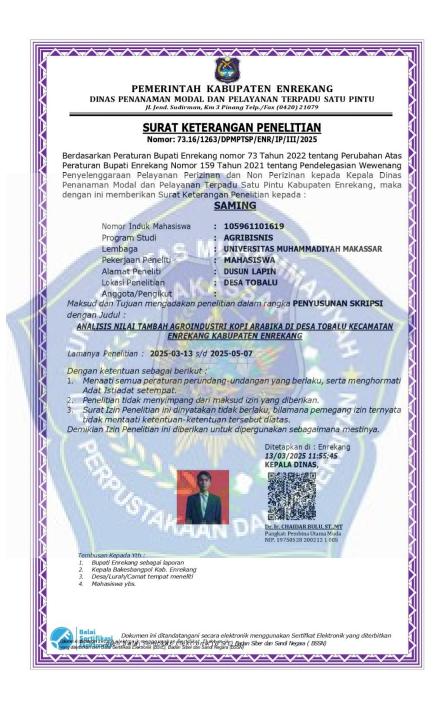


Gambar 7. Proses Pres Kemasan Kopi Dengan Mesin Sealer



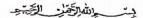
Gambar 8. Proses Wawancara Dengan Pelaku Usaha Agroindustri Kopi Arabika

Lampiran 18. Surat Izin Penelitian Dari Pemerintah Kabupaten Enrekang





MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN Alamat kantor: Jl.Sultan Alauddin NO 259 Makassar 90221 Ttp. (0411) 866972,881593, Fax. (0411) 865588



SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT

UPT Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar, Menerangkan bahwa mahasiswa yang tersebut namanya di bawah ini:

Nama

:Saming

Nim

: 105961101619

Program Studi: Agribisnis

Dengan nilai:

No	Bab	Nilai	Ambang Batas
1	Bab 1	6%	10 %
2	Bab 2	18%	25 %
3	Bab 3	10%	10 %
4	Bab 4	8%	10 %
- 5	Bab 5	2%	10 %
6	Bab 6	3%	5%

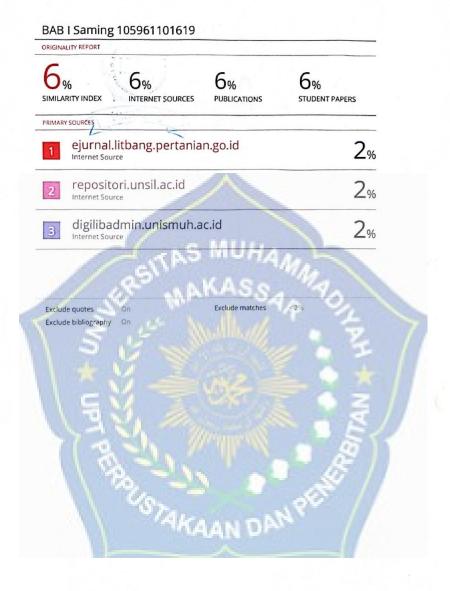
Dinyatakan telah lulus cek plagiat yang diadakan oleh UPT- Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar Menggunakan Aplikasi Turnitin.

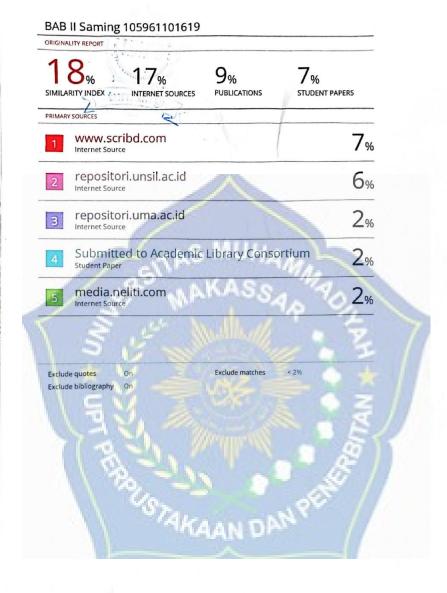
Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

> Makassar, 26 Agustus 2025 Mengetahui

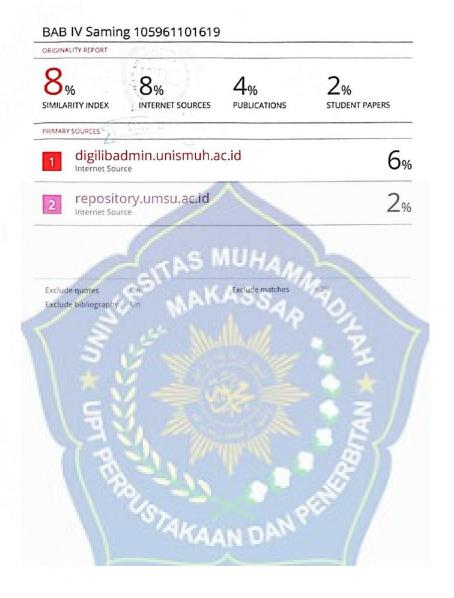
dan Pernerbitan,

Jl. Sultan Alauddin no 259 makassar 90222 Telepon (0411)866972,881 593,fax (0411)865 588 Website: www.library.unismuh.ac.id E-mail: perpustakaan@unismuh.ac.id





BAB III Saming 105961101619 ORIGINALITY REPORT 10% PUBLICATIONS 8% STUDENT PAPERS 12% **)**% SIMILARITY INDEX INTERNET SOURCES PRIMARY SOURCES mma.ipb.ac.id repository.unej.ac.id Submitted to Universiti Malaysia Sabah 3% id.scribd.com 2% Exclude quotes Exclude matches Exclude bibliography









Saming lahir di Lapin Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang, pada tanggal 12 Juli 1999. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara, dari pasangan Bapak Kabo dan Ibu Nia Niing. Saudara kandung penulis bernama Armi yang merupakan anak pertama.

Penulis memulai Pendidikan formal di TK Pertiwi Lapin pada tahun 2004 sampai dengan 2005. Selanjutnya, pada

tahun yang sama penulis melanjutkan Pendidikan di SDN 97 Tobalu dan lulus pada tahun 2011, kemudian menempuh Pendidikan ditingkat SMP di Pesantren Darul Falah Enrekang dari tahun 2011 sampai 2014. setelah itu, penulis melanjutkan studi di SMAN 5 Enrekang dan lulus tahun 2017.

Pada tahun 2019 penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah melakukan magang di *Green House* Palangga Kabupaten Gowa. Penulis juga mengikuti program Kuliah Kerja Profesi (KKP) Di Desa Pacekke Kecamatan Soppeng Riaja Kabupaten Barru.

Selain itu, penulis juga pernah menjabat sebagai pengurus di berbagai Organisasi Kemahasiswaan Dan Pemuda, seperti Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu (HPMM) Komisariat UNISMUH, HPMM Cabang Enrekang Timur, Himpunan Mahasiswa Agribisnis (HIMAGRI) FP UNISMUH dan Ikatan Mahasiswa Tobalu (IMT).

Tugas akhir pada jenjang Pendidikan strata satu (S-1) diselesaikan dengan menulis skripsi yang berjudul "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika Di Desa Tobalu Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang".