



ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH CHERRY KOPI DALAM UPAYA MENINGKATKAN MANFAAT EKONOMI KOPERASI

Udin Hidayat

Universitas Koperasi Indonesia
tigaputu7@gmail.com

Info Artikel :

Diterima : 15 Juni 2022

Disetujui : 20 Juni 2022

Dipublikasikan : 25 Juni 2022

ABSTRAK

Kata Kunci :
Nilai Tambah,
Manfaat
Koperasi, Kopi
Ceri

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pengolahan buah cherry kopi dalam upaya meningkatkan manfaat ekonomi koperasi di Koperasi Produsen Kopi Margamulya. Metode penelitian ini adalah penelitian yang bersifat kualitatif. Penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan kopi muncul dari proses pengolahan buah cherry kopi pada petani anggota hingga Koperasi Produsen Kopi Margamulya. Nilai tambah terbesar diperoleh pada proses pengolahan Ground Coffee sebesar Rp 27.810,- per kilogram buah cherry kopi. Namun Koperasi Produsen Kopi Margamulya belum mampu memproduksi ground coffee dalam jumlah yang besar karena keterbatasan alat dan mesin. Di sisi lain jumlah permintaan terhadap green bean masih memberikan porsi terbesar.

ABSTRACT

Keywords :
Value Added,
Cooperative
Benefit, Cherry
Coffee

This study aims to determine the added value of coffee cherry processing in an effort to increase the economic benefits of cooperatives in the Margamulya Coffee Producers Cooperative. This research method is a qualitative research. The research used is descriptive qualitative research. The results showed that the added value obtained from the coffee processing process emerged from the processing of coffee cherries to member farmers to the Margamulya Coffee Producers Cooperative. The biggest added value is obtained in the processing of Ground Coffee, which is Rp. 27,810, - per kilogram of coffee cherries. However, the Margamulya Coffee Producers Cooperative has not been able to produce ground coffee in large quantities due to limited tools and machines. On the other hand, the number of requests for green beans still provides the largest portion.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian terdiri dari subsektor tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, dan peternakan. Salah satu sub sektor yang cukup besar potensinya adalah subsektor perkebunan. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (2017) kontribusi sub sektor perkebunan dalam PDB yaitu sekitar 3,47 persen pada tahun 2017 atau merupakan urutan pertama di sektor Pertanian, Peternakan, Perburuan dan Jasa Pertanian. Sub sektor

ini merupakan penyedia bahan baku untuk sektor industri, penyerap tenaga kerja, dan penghasil devisa.

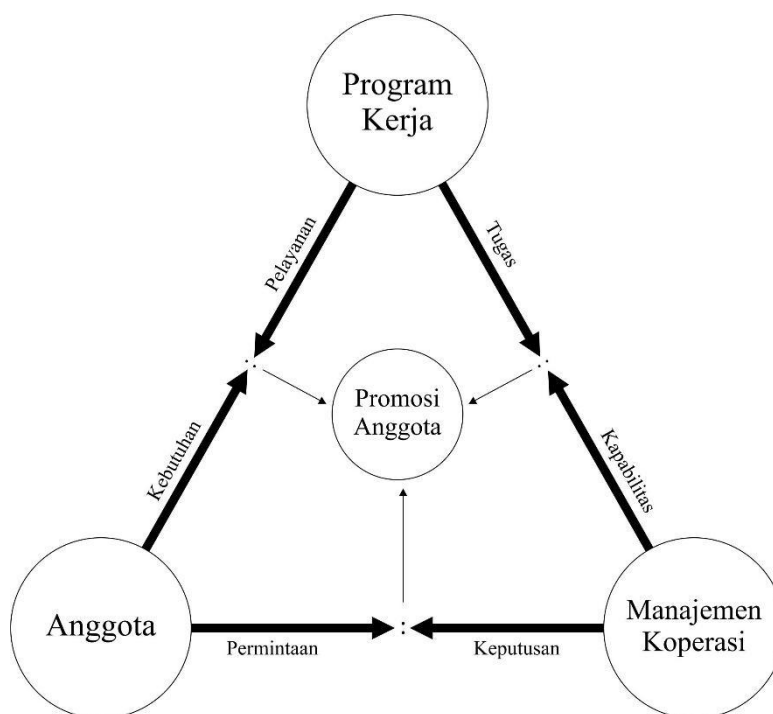
Kopi merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia. Kopi juga salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara selain minyak dan gas. Selain peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar. Menurut data International Coffee Organization (2015) Indonesia merupakan negara keempat eksportir kopi dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Dalam rangka meningkatkan perekonomian nasional, sektor pertanian tidak lepas dari peran para petani di Indonesia, sehingga hal yang seharusnya diperhatikan oleh pemerintah dalam meningkatkan perekonomian nasional adalah dengan meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakatnya.

Koperasi sebagai salah satu pelaku ekonomi di Indonesia memiliki kekhasan dalam hal mendorong kemampuan ekonomi rakyat, karena koperasi memiliki tujuan utama yakni memajukan kesejahteraan anggota serta koperasi juga dikenal sebagai gerakan ekonomi rakyat yang lebih mengutamakan manfaat dan kesejahteraan anggota. Dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 1992 tentang Perkoperasian Pasal 3 disebutkan bahwa:

“Koperasi bertujuan memajukan kesejahteraan anggota pada khususnya dan masyarakat pada umumnya serta ikut membangun tatanan perekonomian nasional dalam rangka mewujudkan masyarakat yang maju, adil, dan makmur berlandaskan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945.”

Berdasarkan tujuan tersebut, dapat dikatakan bahwa koperasi adalah salah satu pelaku ekonomi di Indonesia yang menempatkan kepeduliannya terhadap masyarakat sebagai tujuan utamanya. Sehingga, pernyataan mengenai tujuan koperasi menjadi landasan bahwa meningkatkan kesejahteraan anggota menjadi misi utama koperasi melalui unit usaha atau pelayanan. Sementara menurut Ramudi Ariffin (2003:21) secara universal tujuan utama koperasi adalah promosi anggota. Promosi anggota yang dimaksud adalah meningkatkan atau memperbaiki taraf ekonomi anggota koperasi.

Ada tiga aspek utama yang mengarahkan koperasi dalam mencapai tujuannya yaitu pengelolaan organisasi dan kegiatan (Manajemen Koperasi), anggota, dan program kerja. Tiga aspek ini saling berinteraksi dalam proses pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen.



Gambar 1. Mekanisme Pengelolaan Koperasi yang Bermuara pada Promosi Anggota
Sumber: David Korten (dalam Ramudi Ariffin 2003:84)

Program kerja berisi perintah/tugas yang harus dilaksanakan oleh manajemen koperasi dalam upaya menghasilkan pelayanan bagi anggota koperasi. Program kerja disusun berdasarkan kebutuhan yang disampaikan oleh anggota. Penugasan program kerja kepada manajemen koperasi harus disesuaikan dengan kapabilitas manajemen koperasi dalam melaksanakan program kerja tersebut. Maka, dalam konsep Fit Model, mekanisme pengelolaan koperasi akan berjalan dengan baik jika tercapai kesesuaian antara pelayanan dengan kebutuhan anggota, permintaan anggota dengan keputusan yang dibuat oleh manajemen koperasi, dan tugas-tugas yang diberikan dengan kapabilitas manajemen koperasi.

Terdapat lima jenis koperasi yang ada di Indonesia dan diatur dalam UU Perkoperasian, salah satunya adalah koperasi produksi. Koperasi produksi adalah koperasi yang kegiatan utamanya adalah melakukan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau barang-barang biasanya terkait secara langsung dengan kegiatan memasarkan barang-barangnya, koperasi produksi biasanya juga bergerak di bidang pemasaran barang-barang yang diproduksi. (Baswir 2000:76).

Koperasi produksi memiliki kegiatan utama yakni melakukan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau barang setengah jadi. Umumnya di Indonesia bahan baku yang diolah oleh koperasi produksi berasal dari anggota koperasi. Sehingga koperasi mempunyai fungsi utama yakni memberikan nilai tambah (value added) pada bahan baku yang dihasilkan oleh anggota. Di sisi lain terdapat pula koperasi produksi yang tidak melakukan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau barang setengah jadi, melainkan koperasi melakukan fungsi pemasaran terhadap barang yang dihasilkan oleh anggota.

Sebagaimana yang telah dijelaskan oleh David Korten (dalam Ramudi Ariffin) tentang mekanisme pengelolaan koperasi yang bermuara pada promosi anggota, untuk

mencapai promosi ekonomi anggota, koperasi memiliki kewajiban untuk memberikan pelayanan terhadap anggota koperasi sesuai kebutuhannya. Fenomena yang terjadi pada koperasi produksi yang notabenehnya anggota koperasi melakukan penjualan bahan baku kepada koperasi adalah anggota koperasi tidak memiliki kemampuan yang cukup dari segi materiil maupun keahlian untuk mengolah bahan baku yang dihasilkannya sehingga memiliki nilai manfaat yang lebih. Maka dari itu, koperasi hadir untuk melakukan pembelian bahan baku sebagai bentuk pelayanannya terhadap anggota dengan harga yang kompetitif untuk memberikan nilai tambah terhadap bahan baku yang dihasilkan oleh anggota koperasi.

Dalam upaya melakukan promosi ekonomi anggota, koperasi memiliki kewajiban untuk memenuhi segala bentuk kebutuhan anggota dan memastikan taraf ekonomi atau daya beli anggota meningkat setelah mereka bergabung menjadi anggota koperasi. Salah satunya dengan memberikan manfaat ekonomi koperasi bagi anggota.

Salah satu koperasi produksi yang bergerak di bidang pengolahan komoditi kopi adalah Koperasi Produsen Kopi Margamulya (KPKM). Koperasi Produsen Kopi Margamulya terletak di kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. Koperasi Produsen Kopi Margamulya merupakan koperasi yang beranggotakan petani kopi sebanyak 200 orang yang terbagi menjadi 150 anggota dengan Tanaman Menghasilkan (TM) dan 50 anggota dengan Tanaman Belum Menghasilkan.

Kegiatan usaha yang dilakukan oleh Koperasi Produsen Kopi Margamulya adalah melakukan pembelian buah cherry kopi, melakukan pengolahan biji kopi, melakukan packing dan pelabelan, dan memasarkan kopi green bean, roasted bean dan ground coffee. Produk kopi yang dihasilkan Koperasi Produsen Kopi Margamulya terdiri dari kopi spesialti java preanger yang bersertifikat UTZ dan kopi reguler. Sedangkan komoditas kopi yang diolah adalah jenis kopi arabika. Kopi bersertifikat UTZ yang dihasilkan oleh Koperasi Produsen Kopi Margamulya selanjutnya dijual pada PT. Taman Delta Indonesia dalam bentuk green bean untuk tujuan ekspor. Selain dijual melalui eksportir, KPKM juga menjual hasil olahan kopinya kepada perusahaan kopi lokal, kafe-kafe dan UMKM yang mengolah kopi menjadi produk-produk turunan lainnya.

Koperasi membeli bahan baku kopi dalam bentuk buah cherry dan gabah (horn skin) dari petani anggota koperasi. Buah kopi yang berasal dari anggota koperasi merupakan kopi yang telah bersertifikat UTZ karena bibit kopinya berasal dari Koperasi Produsen Kopi Margamulya, buah cherry atau gabah (horn skin) yang dibeli dari anggota koperasi adalah jenis kopi yang nantinya akan diolah menjadi green bean reguler serta turunannya. Selain anggota, ada pihak lain yang menjual kopi pada KPKM, yakni petani non-anggota. Namun, kopi yang berasal dari petani non-anggota merupakan kopi yang tidak bersertifikat UTZ dan tidak memenuhi kriteria sebagai jenis kopi spesialti Java Preanger. Buah cherry yang berasal dari petani non-anggota nantinya akan diolah menjadi green bean asalan.

Didirikannya Koperasi Produsen Kopi Margamulya bertujuan untuk menghimpun para petani kopi sehingga memiliki tempat yang tetap untuk menjual hasil panennya serta memiliki fasilitas pengolahan. Sebagai suatu badan usaha, koperasi memiliki tujuan utama yakni mensejahterakan anggota dengan bentuk memberikan pelayanan yang dilakukan oleh koperasi. Setiap kegiatan usaha yang dilaksanakan oleh Koperasi harus memberikan manfaat ekonomi bagi anggota sebagai pemilik perusahaan Koperasi sekaligus sebagai pelanggan dari koperasinya, baik manfaatnya langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu selain menjadi tempat penjualan dan pengolahan hasil panen

petani kopi, Koperasi Produsen Kopi Margamulya juga berupaya memberikan manfaat ekonomi kepada anggota koperasi dalam beberapa bentuk diantaranya adalah:

1. Petani Anggota Koperasi Produsen Kopi Margamulya mendapatkan harga yang lebih tinggi saat menjual hasil panen buah cherry kopinya kepada koperasi dibandingkan menjual kepada non-koperasi.
2. Koperasi Produsen Kopi Margamulya memberikan kesempatan kepada Petani Anggota untuk menjual buah cherry kopi hasil panennya kapanpun ingin menjual. Sedangkan, pabrik pengolahan non-koperasi atau pengepul hanya menerima buah cherry.
3. Salah satu upaya Koperasi Produsen Kopi Margamulya adalah menjadikan seluruh tanaman kopi yang dimiliki petani dapat berpindah menjadi tanaman kopi organik. Tanaman kopi organik adalah tanaman kopi yang dirawat tanpa menggunakan bahan kimia sedikitpun. Maka, Koperasi Produsen Kopi Margamulya membagikan kulit buah cherry kopi dari limbah pengolahan kopi yang bisa dijadikan pengganti pupuk kimia.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua KPKM yakni Pak Aleh, harga beli cherry dari petani anggota adalah sebesar Rp 8.500 per kilogram, harga beli gabah (horn skin) dari petani pengolah anggota adalah sebesar Rp 23.000 per kilogram, sedangkan harga beli cherry dari petani non-anggota adalah sebesar Rp 8.000 per kilogram. Di bawah ini adalah harga beli bahan baku dan harga jual hasil pengolahan jika digambarkan dalam sebuah tabel:

Tabel 1. Harga Jual & Harga Beli Buah Cherry Sampai Ground Coffee di Koperasi

No	Keterangan	Harga Beli	Harga Jual
1	Buah <i>Cherry</i> Kopi (Petani Anggota)	Rp 8.500 - 10.000/Kg	
2	Buah <i>Cherry</i> Kopi (Petani non-Anggota)	Rp 8.000 - 9.000/Kg	
3	Gabah (<i>hornskin</i>)	Rp 23.000 - 30.000/Kg	
4	<i>Green Bean</i> Speisialti Java Preanger		Rp 95.000/Kg
5	<i>Green Bean</i> Asalan		Rp 52.000/Kg
6	<i>Roasted Bean</i>		Rp 175.000/Kg
7	<i>Ground Coffee</i>		Rp 250.000/Kg

Sumber: Hasil Wawancara dengan Ketua KPKM (Data Diolah)

Dari Tabel di atas dapat dilihat bahwa harga beli maupun harga jual semakin meningkat seiring dengan transformasi dari buah cherry tersebut. Harga beli bahan baku berupa buah cherry atau gabah (hornskin) bersifat dinamis tergantung dari masa panen. Saat masuk masa panen, harga jual buah cherry dari petani anggota dapat mencapai Rp 10.000 per kilogram sedangkan pada saat bukan masa panen, buah cherry dari petani anggota hanya dihargai Rp 8.500 per kilogram.

Selain melakukan pembelian buah cherry kopi dengan petani anggota, KPKM juga melakukan pembelian buah cherry kopi dengan petani non-anggota. Harga yang ditetapkan pada tingkat petani non-anggota adalah Rp 8.000 per kilogram.

Biaya yang dikeluarkan oleh petani anggota setiap tahunnya budidaya kopi bisa mencapai Rp 4.000 per pohon. Dengan harga beli buah cherry sebesar Rp 8.500 per kilogram artinya petani anggota menerima pendapatan sebesar Rp 4.500 per pohon untuk satu tahun, karena rata-rata produktivitas kopi adalah 0,96 kilogram per pohon. Sedangkan besarnya pendapatan yang diterima oleh petani pengolah anggota yang melakukan proses pengolahan menjadi horn skin adalah Rp 5.000 per kilogram.

Rata-rata petani anggota di Koperasi Produsen Kopi Margamulya mengelola lahan perkebunan kopi sebesar 1 hektar. Menurut ketua KPKM, produktivitas kopi dapat mencapai 2.200 kilogram per hektar. Sehingga dapat diketahui besarnya pendapatan petani anggota sekitar Rp 9.000.000 per tahun. Nominal ini belum dikurangi dengan sistem bagi hasil dengan Perhutani sebagai pemilik lahan. Karena tidak semua petani anggota Koperasi Produsen Kopi Margamulya memiliki lahannya sendiri. Secara sederhana fenomena ini mengindikasikan adanya kemungkinan upaya yang dapat dilakukan oleh koperasi dalam rangka promosi ekonomi anggota. Namun, diperlukan proses analisis tertentu untuk menggambarkan bagaimana kondisi yang sebenarnya terjadi.

Informasi di atas menunjukkan adanya pengaruh proses produksi terhadap besarnya nilai tambah pada sebuah produk/jasa yang menyebabkan harga jualnya pun juga meningkat. Analisis biaya dan pendapatan dilakukan untuk mengetahui berapa besar biaya yang dikeluarkan pada proses budidaya dan pengolahan buah cherry hingga menjadi ground coffee, serta berapa besar keuntungan yang diterima oleh masing-masing pihak yang melakukan pengolahan buah cherry kopi. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang muncul pada setiap proses pengolahan sehingga menyebabkan harga jualnya pun meningkat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat kualitatif. Penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif adalah berupa penelitian dengan metode atau pendekatan studi kasus. Penelitian ini mendalami suatu kasus tertentu secara lebih mendalam dengan melibatkan pengumpulan beraneka sumber informasi. Creswell mendefinisikan studi kasus dalam (Raco, 2010) : *“sebagai suatu eksplorasi dari sistem-sistem yang terkait (bounded system) atau kasus. Suatu kasus menarik untuk diteliti karena corak khas kasus tersebut yang memiliki arti pada orang lain, minimal bagi peneliti.”*

Sumber Data dan Cara Menentukan Sumber Data

Sumber data yang diperlukan untuk mendukung penelitian ini diperoleh dari :

1. Informan, yaitu orang yang mampu merespon atau menjawab pertanyaan peneliti baik melalui pertanyaan tertulis ataupun lisan yang dimana orang tersebut berkepentingan secara langsung terhadap kegiatan koperasi. Pada penelitian ini pengurus Koperasi Produsen Kopi Margamulya.
2. Catatan dan Dokumen, yaitu catatan ataupun arsip yang memiliki hubungan dengan objek penelitian dan juga dapat dijadikan literatur dalam penelitian. Pada penelitian catatan dan dokumen yang digunakan adalah Laporan Biaya Produksi Koperasi Produsen Kopi Margamulya.

3. Sumber-sumber data lain, yaitu data-data yang memiliki keterkaitan dan berfungsi memberikan informasi yang diperlukan dalam penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memecahkan masalah yang diteliti maka diperlukan informasi yang dapat dikumpulkan dengan cara :

1. Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data dan informasi berupa tanya jawab dengan pengurus Koperasi Produsen Kopi Margamulya.
2. Observasi, yaitu dengan mengamati langsung terhadap objek yang diteliti di Koperasi Produsen Kopi Margamulya.
3. Studi Pustaka, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari literatur-literatur yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah *Cherry* Kopi

Kegiatan pengolahan buah *cherry* kopi menjadi produk kopi merupakan kegiatan perubahan bentuk sehingga menyebabkan adanya nilai tambah. Manfaat dari kegiatan pengolahan tersebut dapat dinikmati oleh pelaku usaha dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah dapat dihitung menggunakan metode nilai tambah. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan bahan baku yang digunakan dan distribusi margin yang diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi yang dilakukan dalam aktivitas pengolahan.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah *Cherry* Kopi menjadi *Horn Skin* pada Petani Pengolah Anggota KPKM

Berbeda dengan petani anggota yang hanya dapat menjual dalam bentuk buah *cherry* kopi kepada koperasi, petani pengolah masih melakukan beberapa tahapan pengolahan terhadap buah *cherry* kopi menjadi *horn skin*. Sehingga petani pengolah memperoleh nilai tambah dari pengolahan tersebut. Proses pengolahan terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. *Pulping*. Proses *pulping* atau pengupasan kulit luar buah *cherry* kopi oleh petani pengolah dilakukan dengan menggunakan *pulper* manual. Dalam satu hari petani pengolah hanya mampu mengolah 35-40 kilogram buah *cherry*.
2. Fermentasi. Setelah proses *pulping*, biji kopi dicuci dan direndam di dalam ember selama satu malam. Air yang digunakan dalam proses pencucian dan fermentasi harus air yang bersih, tidak berwarna dan tidak berbau.
3. Pencucian. Pada tahapan fermentasi selama satu malam menyebabkan biji kopi menjadi berlendir. Pada proses pencucian ini kopi dicuci hingga lendirnya menghilang.
4. Penjemuran. Proses penjemuran dilakukan dengan menggunakan alas terpal. Penjemuran dilakukan dibawah sinar matahari selama 1-2 hari. Selama proses penjemuran, biji kopi harus dibalik setiap satu jam sekali agar seluruh biji kopi kering secara merata.

Petani pengolah hanya mampu melakukan pengolahan sampai menjadi *horn skin* karena dalam pengolahan menjadi green bean dibutuhkan biaya yang besar untuk membeli mesin.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah *Cherry* Kopi menjadi *Horn skin* pada Petani Pengolah Anggota Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Variabel		Nilai
Output, Input, dan Harga		
Output (Kg/Produksi)	(1)	2400
Input (Kg/Produksi)	(2)	6000
Tenaga kerja langsung (jam/produksi)	(3)	3
Faktor konversi	(4) = (1)/(2)	0,4
Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3)/(2)	0,001
Harga output (Rp/kg)	(6)	23000
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam produksi)	(7)	50000
Penerimaan dan Keuntungan		
Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	8500
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	170
Nilai output (Rp/Kg)	(10) = (4) X (6)	9200
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	530
b. Rasio nilai tambahan (%)	(11b) = [(11a)/(10)] X 100	5,76
a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	(12a) = (5) X (7)	25
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = [(12a)/(11a)] X 100	4,72
a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a) – (12a)	505
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = [(13a)/(10)] X 100	5,49
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	700
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = [(12a)/(14)] X 100	3,57
b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = [(9)/(14)] X 100	24,29
c. Keuntungan perusahaan (%)	(14c) = [(13a)/(14)] X 100	72,14

Sumber: Data Diolah

Bahan baku buah *cherry* kopi diperoleh petani pengolah dengan harga yang sama dengan yang dijual petani anggota kepada koperasi yakni Rp 8.500,- per kilogram. Dari proses pengolahan *horn skin*, petani pengolah langsung menjualnya kepada koperasi seharga Rp 23.000,- per kilogram.

Pengolahan *horn skin* pada petani pengolah memberikan nilai tambah sebesar Rp 530,- per kilogram. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan *horn skin* bagi petani pengolah adalah Rp 505,- per kilogram dari total margin sebesar Rp 700,- per kilogram.

Terdapat perbedaan nilai tambah pada petani anggota yang hanya menjual buah *cherry* kopi dengan petani pengolah yang melakukan pengolahan *horn skin*. Nilai tambah yang diperoleh pada petani anggota adalah Rp 4.605,- per kilogram buah *cherry* kopi. Nilai tambah yang diperoleh petani pengolah dari pengolahan *horn skin* adalah Rp 5.135,- per kilogram buah *cherry kopi*.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Greenbean* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Dalam pola aliran rantai pasok yang digambarkan pada gambar 4.1. Koperasi Produsen Kopi Margamulya merupakan salah satu pelaku yang melakukan pengolahan buah *cherry* kopi khususnya hingga menjadi *ground coffee*. Produk yang dihasilkan dari pengolahan pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya diantaranya adalah *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee*. Setiap produk yang dihasilkan memberikan nilai tambah dan keuntungan yang berbeda-beda. Berikut merupakan analisis nilai tambah pengolahan *green bean* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Greenbean pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Variabel		Nilai
Output, Input, dan Harga		
Output (Kg/Produksi)	(1)	1200
Input (Kg/Produksi)	(2)	6000
Tenaga kerja langsung (jam/produksi)	(3)	15
Faktor konversi	(4) = (1)/(2)	0,20
Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3)/(2)	0,0025
Harga output (Rp/kg)	(6)	82500
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam produksi)	(7)	46250
Penerimaan dan Keuntungan		
Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	8500
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	559,25
Nilai output (Rp/Kg)	(10) = (4) X (6)	16500
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	7440,75
b. Rasio nilai tambahan (%)	(11b) = [(11a)/(10)] X 100	45,1
a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	(12a) = (5) X (7)	115,625
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = [(12a)/(11a)] X 100	1,55
a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a) – (12a)	7325,125
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = [(13a)/(10)] X 100	44,39
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	8000
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = [(12a)/(14)] X 100	1,45
b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = [(9)/(14)] X 100	6,99
c. Keuntungan perusahaan (%)	(14c) = [(13a)/(14)] X 100	91,56

Sumber: Data Diolah

Koperasi Produsen Kopi Margamulya memperoleh bahan baku buah *cherry* kopi dari petani anggota dengan harga Rp 8.500,- kilogram. Dari proses pengolahan *green bean* koperasi dapat menjual kepada konsumen seharga Rp 82.500,- per kilogram *green bean*.

Biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan *green bean* dialokasikan untuk pembelian bahan baku dan alokasi biaya input. Biaya input yang ditanggung oleh koperasi diantaranya adalah bahan bakar, listrik, kemasan, upah tenaga kerja, penyusutan alat dan mesin serta biaya distribusi.

Dari proses pengolahan *green bean* terdapat penambahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi sebesar Rp 7.440,75 per kilogram serta keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 7325,- per kilogram. Keuntungan yang diperoleh merupakan 91,56% dari seluruh margin yang didapatkan dari pengolahan *green bean*.

Perubahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi juga terjadi pada proses pengolahan *green bean* di koperasi. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan *green bean* sebesar Rp 12.575,- per kilogram buah *cherry* kopi.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Roasted Bean* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Selain melakukan pengolahan menjadi *green bean* koperasi juga melakukan pengolahan selanjutnya menjadi *roasted bean* (biji kopi hitam). Berikut merupakan analisis nilai tambah pengolahan *roasted bean* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Roasted Bean* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Variabel		Nilai
Output, Input, dan Harga		
Output (Kg/Produksi)	(1)	960
Input (Kg/Produksi)	(2)	6000
Tenaga kerja langsung (jam/produksi)	(3)	28
Faktor konversi	(4) = (1)/(2)	0,16
Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3)/(2)	0,0046
Harga output (Rp/kg)	(6)	175000
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam produksi)	(7)	50000
Penerimaan dan Keuntungan		
Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	8500
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	927,5
Nilai output (Rp/Kg)	(10) = (4) X (6)	28000
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	18572,5
b. Rasio nilai tambahan (%)	(11b) = [(11a)/(10)] X 100	66,33
a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	(12a) = (5) X (7)	233,33
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = [(12a)/(11a)] X 100	1,26
a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a) – (12a)	18339,17
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = [(13a)/(10)] X 100	65,50
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	19500
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = [(12a)/(14)] X 100	1,2

Variabel		Nilai
b.Sumbangan input lain (%)	$(14b) = [(9)/(14)] \times 100$	4,76
c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = [(13a)/(14)] \times 100$	94,05

Sumber: Data Diolah

Biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan *roasted bean* dialokasikan untuk pembelian bahan baku dan alokasi biaya input. Biaya input yang ditanggung oleh koperasi diantaranya adalah listrik, kemasan, upah tenaga kerja serta penyusutan alat dan mesin.

Dari proses pengolahan *roasted bean* terdapat pertambahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi sebesar Rp 18.572,5,- per kilogram serta keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 18.339,- per kilogram. Keuntungan yang diperoleh merupakan 94,69% dari seluruh margin yang didapatkan dari pengolahan *roasted bean*.

Perubahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi juga terjadi pada proses pengolahan *roasted bean* di koperasi. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan *roasted bean* sebesar Rp 31.148,- per kilogram buah *cherry* kopi.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Ground Coffee* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Produk terakhir yang dihasilkan dari pengolahan buah *cherry* kopi pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya adalah *ground coffee* (bubuk kopi). Berikut merupakan analisis nilai tambah pengolahan *ground coffee* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya.

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Ground Coffee* pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya

Variabel		Nilai
Output, Input, dan Harga		
Output (Kg/Produksi)	(1)	960
Input (Kg/Produksi)	(2)	6000
Tenaga kerja langsung (jam/produksi)	(3)	33
Faktor konversi	$(4) = (1)/(2)$	0,16
Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3)/(2)$	0,0055
Harga output (Rp/kg)	(6)	250000
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam produksi)	(7)	35000
Penerimaan dan Keuntungan		
Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	8500
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	3690
Nilai output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	40000
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	27810
b.Rasio nilai tambahan (%)	$(11b) = [(11a)/(10)] \times 100$	69,53
a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	$(12a) = (5) \times (7)$	192,5
b.Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = [(12a)/(11a)] \times 100$	0,69
a. Keuntungan (Rp)	$(13a) = (11a) - (12a)$	27617,5

b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = [(13a)/(10)] \times 100$	69,04
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	31500
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = [(12a)/(14)] \times 100$	0,61
b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = [(9)/(14)] \times 100$	11,71
c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = [(13a)/(14)] \times 100$	88,67

Sumber: Data Diolah

Biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan *ground coffee* dialokasikan untuk pembelian bahan baku dan alokasi biaya input. Biaya input yang ditanggung oleh koperasi diantaranya adalah listrik, kemasan, upah tenaga kerja serta penyusutan alat dan mesin.

Dari proses pengolahan *ground coffee* terdapat penambahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi sebesar Rp 27.810,- per kilogram serta keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 27.617,- per kilogram. Keuntungan yang diperoleh merupakan 88,04% dari seluruh margin yang didapatkan dari pengolahan *ground coffee*.

Perubahan nilai tambah terhadap buah *cherry* kopi juga terjadi pada proses pengolahan *ground coffee* di koperasi. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan *ground coffee* sebesar Rp 58.958,- per kilogram buah *cherry* kopi.

Berdasarkan uraian-uraian di atas, setiap pelaku akan mendapatkan nilai tambah. Besarnya nilai tambah di setiap pelaku dipengaruhi oleh aktivitas perubahan bentuk yang dilakukan untuk menambah nilai produk. Dari 3 produk yang dihasilkan dari pengolahan kopi pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya, *green bean* merupakan produk yang memiliki skala penjualan paling besar pada Koperasi Produsen Kopi Margamulya. Perlakuan yang lebih kepada bahan baku pada dasarnya akan menambah nilai produk. Sehingga *ground coffee* memiliki nilai tambah terbesar juga keuntungan terbesar bagi pengolah.

	Petani Anggota	Petani Pengolah	Koperasi Produsen Kopi Margamulya		
Produk	Buah <i>Cherry</i> Kopi	<i>Horn Skin</i>	<i>Green Bean</i>	<i>Roasted Bean</i>	<i>Ground Coffee</i>
Nilai Tambah	Rp 4.605,-	Rp 530,-	Rp 7.440,-	Rp 18.572,-	Rp 27.810,-
Perubahan Nilai Tambah		Rp 5.135,-	Rp 12.575	Rp 31.148,-	Rp 58.958,-
		10.32%	59,16%	59,62%	47,16%
			63,37%	85,21%	92,18%

Gambar 2. Perubahan Nilai Tambah terhadap Buah *Cherry* Kopi dalam Berbagai Proses Pengolahan
 Sumber: Data Diolah

Upaya-upaya yang dapat Dilakukan Koperasi Produsen Kopi Margamulya dalam Meningkatkan Manfaat Ekonomi Koperasi

Upaya-upaya yang dapat dilakukan Koperasi Produsen Kopi Margamulya dalam meningkatkan manfaat ekonomi koperasi dapat dilihat dari harga buah *cherry* kopi, proses pengolahan dan Sisa Hasil Usaha. Beberapa upaya yang dapat dilakukan Koperasi Produsen Kopi Margamulya adalah sebagai berikut.

1. Dari hasil analisis nilai tambah pengolahan buah *cherry* kopi, produk olahan yang memiliki nilai tambah paling tinggi adalah *ground coffee*. Maka Koperasi Produsen Kopi Margamulya dapat menjual produk olahan kopi dalam bentuk *ground coffee* dalam jumlah yang lebih besar, dengan asumsi produk *Ground Coffee* memiliki cakupan pasar dan jumlah permintaan yang jelas. Sehingga akan memperoleh nilai jual yang lebih tinggi yang secara langsung akan berdampak pada manfaat yang akan diterima oleh petani anggota. Nilai tambah yang terdapat pada pengolahan *ground coffee* sebesar Rp 27.810,- per kilogram dengan nilai jual yang ditawarkan kepada konsumen sebesar Rp 250.000,- per kilogram. Dengan kondisi seperti ini, bila koperasi mampu memprioritaskan penjualan pada bentuk *ground coffee*, koperasi akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 232.055,- per kilogram *gorund coffee* setelah dikurangi dengan biaya produksi, biaya tetap pabrik dan biaya organisasi. Jika keuntungan tersebut dikembalikan kepada petani anggota, maka petani anggota akan menerima sebesar Rp 38.676,- per kilogram setiap buah *cherry* yang dititipkan kepada koperasi.

Tabel 6. Besarnya Manfaat yang Diterima Anggota saat Koperasi Menjual dalam Bentuk *Ground Coffee*

Keterangan	Jumlah	Nilai
Harga Jual <i>Ground Coffee</i>	Per Kilogram	Rp 250.000,-
Biaya Produksi <i>Ground Coffee</i>	Per Kilogram	(Rp 2.350,-)
Biaya Produksi <i>Roasted Bean</i>	Per Kilogram	(Rp 7.050,-)
Biaya Produksi <i>Green Bean</i>	Per Kilogram	(Rp 7.975,-)
Biaya Tetap Pabrik	Per Kilogram/Tahun	(Rp 100,-)
Biaya Organisasi	Per Kilogram/Tahun	(Rp 220,-)
Biaya Bunga Bank	Per Kilogram/Tahun	(Rp 250,-)
Keuntungan	Per Kilogram	Rp 232.055,-

Sumber: Data Diolah

- Untuk menghasilkan satu kilogram *Ground Coffee* dibutuhkan 6 kilogram buah *cherry* kopi. Maka besarnya keuntungan yang diterima koperasi dari penjualan satu kilogram *ground coffee* merupakan harga yang diterima petani dari menitipkan 6 kilogram buah *cherry* kopi.
2. Koperasi perlu mengubah pola bisnis dengan anggota dengan tidak melakukan transaksi jual-beli dengan petani anggota karena pada dasarnya sebuah koperasi produsen memiliki fungsi untuk mengolah dan memasarkan. Apabila koperasi melakukan transaksi jual-beli dengan petani anggota maka manfaat yang diterima anggota hanya berupa harga saat melakukan penjualan hasil panennya. Sedangkan, bila koperasi menerapkan proses titip pada buah *cherry* kopi untuk selanjutnya diolah dan dipasarkan, maka petani anggota akan mendapatkan manfaat yang lebih tinggi dari penjualan hasil olahan buah *cherry* kopi.
 3. Dalam upaya meningkatkan manfaat ekonomi, koperasi dapat membangun sebuah unit pengolahan kopi yang berada di tengah-tengah petani sampai ke tahap pertama

yakni pengolahan *horn skin*. Sehingga petani dapat menjual hasil panennya dalam bentuk *horn skin* yang memiliki nilai tambah lebih tinggi daripada buah *cherry* kopi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dalam bab ini akan disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan kopi muncul dari proses pengolahan buah *cherry* kopi pada petani anggota hingga Koperasi Produsen Kopi Margamulya. Nilai tambah terbesar diperoleh pada proses pengolahan *Ground Coffee* sebesar Rp 27.810,- per kilogram buah *cherry* kopi. Namun Koperasi Produsen Kopi Margamulya belum mampu memproduksi *ground coffee* dalam jumlah yang besar karena keterbatasan alat dan mesin. Di sisi lain jumlah permintaan terhadap *green bean* masih memberikan porsi terbesar. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan manfaat ekonomi koperasi adalah dengan menjual produk olahan kopi dalam bentuk *ground coffee* dalam jumlah yang lebih besar. Sehingga akan mendapatkan nilai jual yang lebih tinggi yang secara langsung akan berdampak pada manfaat yang akan diterima oleh petani anggota. Koperasi dapat membangun sebuah unit pengolahan kopi yang berada di tengah-tengah petani sampai ke tahap pertama yakni pengolahan *horn skin*.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfred, H. (2005). Pokok-pokok Pikiran Organisasi Koperasi dan Kebijakan Pengembangan di Negara-Negara Berkembang. Bandung: Universitas Padjajaran Bandung.
- Anggaram, A. S. (2013). KOPI Si Hitam Menguntungkan Budi Daya dan Pemasaran. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Raco. (2010). Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik dan Unggulan. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Ramudi, A. (2003). Ekonomi Koperasi. Bandung: Ikopin Press.
- Andang, K. Ardiwidjaja 2001. Pengukuran Keberhasilan Koperasi Diliat dari Sudut Anggota. Bandung: Jurnal Ilmiah Manajemen Keuangan Value FMK, Edisi 01 IKOPIN.
- Ariffin, Ramudi. 2003. Ekonomi Koperasi. Bandung: Ikopin PRESS
- Baswir, Revrison. 1997. Koperasi Indonesia. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta
- Handoko, Hani. 1984. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Ed ke-5. Yogyakarta (ID): UPP AMP YKPN.
- Spillane, James J. 1990. Komoditas Kopi. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sorga S, Darus H, dan Ayu S. 2015. Analisis Komparasi Nilai Tambah dalam Berbagai Produk Olahan Kedelai pada Industri Rumah Tangga di Kota Medan [jurnal]. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Tampubolon, Manahan P. 2018. Manajemen Operasi dan Rantai Pemasok. Jakarta: Mitra Wacana Media