

## **TINJAUAN USAHA PENGOLAHAN KOPI BERAS MENJADI KOPI BUBUK PADA PT SAHANG MAS KOTA PALEMBANG**

**R.A.Umikalsum\* dan Dina Ulya Salsabilla**

Fakultas Pertanian Universitas IBA Palembang

\*Email korespondensi: umikalsum\_fd@yahoo.co.id

### **ABSTRACT**

This study aims to determine the process of processing coffee rice (*Coffea sp*) into ground coffee in PD Sahang Mas, Palembang, knowing the marketing carried out and calculating the income earned. The determination of location is done intentionally (purposive). The method used is the case study method. The data used consists of primary data and secondary data. This study uses the method of description analysis and income analysis. The results of this study indicate that the processing of coffee beans into ground coffee has carried out at PD Sahang Mas consisting of four stages, namely sorting, roasting, grinding, and packaging. Product marketing conducted by PD Sahang Mas has carried out with two events, namely direct and indirect marketing. The average production cost incurred is Rp. 19,052,579.00, the average income obtained is Rp. 27,626,667.00, and the average income earned is Rp. 8,574,088.00.

Keywords: processing, marketing, cost, revenue, income

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui proses pengolahan kopi beras (*Coffea sp*) menjadi kopi bubuk di PD Sahang Mas Kota Palembang, mengetahui pemasaran yang dilakukan dan menghitung Pendapatan yang diperoleh. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (purposive). Metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Data yang dipakai terdiri dari data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan metode analisa deskripsi dan analisis pendapatan Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang dilakukan di PD Sahang Mas terdiri atas empat tahap yaitu sortasi, penyangraian, penggilingan, dan pengemasan. Pemasaran produk yang dilakukan oleh PD sahang Mas dilakukan dengan dua acara yaitu pemasaran secara langsung dan secara tidak langsung. Rata-rata Biaya produksi yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 19.052.579,00, rata-rata penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 27.626.667,00 dan rata-rata pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp 8.574.088,00

Kata kunci : Pengolahan, Pemasaran, biaya, penerimaan dan pendapatan

### **PENDAHULUAN**

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara.

Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses

produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Agroindustri merupakan suatu rangkaian pasca panen hingga tingkat pengolahan lanjut demi peningkatan kualitas produk. Lebih lanjut agroindustri adalah semua kegiatan ekonomi yang mengolah hasil pertanian primer menjadi produk olahan, baik dalam bentuk produk setengah jadi maupun produk akhir yang siap saji atau siap dikonsumsi (Badan Agribisnis Departemen Pertanian, 2002).

Agroindustri adalah usaha yang berkaitan dengan kegiatan pengolahan, pengawetan, penyimpanan, dan pengepakan hasil pertanian (Seragih, 2000). 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 dikonsumsi (Udayana, 2009).

Salah satu komoditas pertanian yang dapat digunakan sebagai bahan baku agroindustri adalah komoditas perkebunan, contohnya tanaman kopi. Kopi yang dihasilkan dari tanaman perkebunan merupakan komoditas ekspor non migas yang dibutuhkan di berbagai industri minuman. Hal ini disebabkan karena kopi memiliki aroma khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya. Keberadaan kopi sudah menjadi salah satu bagian dari kehidupan sehari-hari baik di Indonesia dan mancanegara. (Donaghue, 2008).

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan proses pengolahan kopi beras (*Coffea sp*) menjadi kopi bubuk di PD Sahang Mas Kota Palembang
2. Mendeskripsikan pemasaran yang dilakukan oleh PD Sahang Mas
3. Menganalisis Pendapatan yang diperoleh PD Sahang Mas

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada PD Sahang Mas, berlokasi di Jalan Bukit Kenten Palembang. Pemilihan lokasi pada perusahaan ini dilakukan secara sengaja. Adapun waktu pelaksanaannya adalah pada bulan Januari sampai Maret 2019

### Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian studi kasus.

### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder

### Metode Pengolahan dan Analisis

Untuk menjawab tujuan pertama dan kedua dilakukan secara deskripsi tentang proses pengolahan kopi beras menjadi kopi bubuk dan pemasarannya

Untuk menjawab tujuan ketiga menghitung pendapat usaha pengolahan kopi dilakukan dengan cara sebagai berikut:

Biaya Produksi dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total

TFC = Total Fix Cost/ Biaya tetap

TVC = Total Variabel Cost/ Biaya variabel

Penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan :

TR = total penerimaan

Y = produksi

Py = harga

Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\Pi$  = pendapatan (Rp)

TR = total penerimaan (Rp)

TC = total biaya (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Perusahaan

PD Sahang Mas merupakan badan usaha yang berbentuk perusahaan dagang. Djono Darmaputera merupakan selaku pemilik Agroindustri kopi beras menjadi kopi bubuk ini. Perusahaan ini beralamat di Jalan Sebatok No. 97 Rt. 38 Rw. 01 Kel. Duku Kec. Ilir Timur III Palembang. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1998 yaitu lebih kurang 20 tahun, usaha ini pada awal mulanya hanya sebatas packaging saja dengan beberapa produk yaitu teh, agar – agar, maizena, coklat bubuk, dan lain – lainnya. Yang berlokasi di Jalan Sayangan. Namun seiring perkembangannya pada tahun 2015 PD Sahang Mas mulai mengembangkan usahanya yaitu pengolahan kopi beras menjadi kopi bubuk

### Proses Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk

#### Pengambilan Bahan Baku

PD Sahang Mas dalam memperoleh bahan baku dengan mengambil langsung dari petani di desa segamit dan desa penyandingan daerah semendo tersebut. Dengan menggunakan *pick up* untuk pengambilan bahan bakunya. Pembelian pada bahan baku tidak dilakukan setiap bulannya karena PD Sahang Mas terkadang mengambil bahan baku dengan jumlah yang besar

#### Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan baku yang dilakukan oleh PD Sahang Mas yaitu dengan cara mengepak biji kopi kedalam karung berkapasitas 40 – 50 Kg. Sebelum dimasukkan kedalam karung, biji kopi yang dibeli dari petani tersebut disortasi terlebih dahulu. Bahan baku biji kopi PD Sahang Mas disimpan didalam ruang penyimpanan bahan baku. Dalam peletakkan karung, ada jarak antara tumpukan karung dengan lantai maupun dinding. Jarak tumpukan karung

berisi biji kopi yaitu 10 cm dari lantai kemudian 50 cm dari dinding. PD Sahang Mas menerapkan sistem *first in first out*, yaitu dimana bahan baku yang pertama kali masuk ke gudang maka barang itu yang akan dikeluarkan untuk diolah menjadi kopi bubuk.

PD Sahang Mas dalam melakukan proses pengolahan telah menggunakan mesin modern. Ada beberapa tahapan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yaitu sebagai berikut:

#### a. Sortasi Bahan Baku

Sortasi bahan baku dilakukan guna memisahkan kopi beras dari kotoran, kopi beras busuk dan dari benda-benda asing lainnya. Dan sortasi juga untuk menghasilkan mutu kopi yang baik dan agar tidak merusak cita rasa.

Pada proses sortasi biji kopi yang telah dikeringkan ditimbang terlebih dahulu sebelum disortasi, alat yang diperlukan yaitu tampah dan centong. Dalam satu tampah dimasukkan bahan baku lebihkurang 1 – 2 kg. Bahan baku yang telah disortasi kemudian di timbang dan dimasukkan kedalam karung bersih, dalam satu karung memuat biji kopi sebanyak 40 – 50 kg. Bahan baku ini disimpan didalam gudang yang mana kebersihan, kelembaban, dan suhu menjadi faktor penting dalam mempertahankan kualitas kopi

#### b. Penyangraian

Penyangraian merupakan proses pemasakan biji kopi. Yang bertujuan untuk mendapatkan biji kopi dengan tingkat kematangan yang diinginkan agar menimbulkan cita rasa, aroma yang harum dan penyangraian yang terlalu lama dapat menghasilkan produk akhir yang bermutu rendah

Pengeringan yang dilakukan masih terbilang tradisional karena pengeringan biji kopi ini yaitu dengan penjemuran memanfaatkan sinar matahari. Waktu yang dibutuhkan untuk pengeringan ini bergantung dengan cuaca. Biji kopi yang akan dikeringkan guna mengurangi kadar air.

Pengeringan tradisional memerlukan media penjemuran sebagai alas. Pada PD Sahang Mas media penjemuran yang digunakan yaitu troli yang dibuat meninggi sehingga sirkulasi udara lebih banyak dan adapun alat bantu lainnya yaitu kaca plastik guna meratakan biji kopi yang telah diletakkan kedalam media penjemuran.

Bahan baku dihamparkan didalam troli dengan ketebalan 3 – 5 cm, troli yang telah siap ditempatkan dihalaman penjemuran dan dilakukan pembalikan bahan baku setiap 2 jam sekali. Penjemuran dianggap selesai setelah bahan baku kopi cukup kering (kadar air lebih kurang 12.5%), apabila kondisi hujan, troli dipindahkan kedalam gudang sortasi. Lamanya penjemuran lebih kurang 3 hari dimulai pada pukul 08.00 WIB.

c. Penggilingan

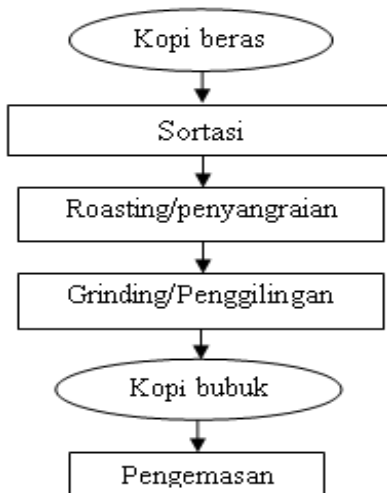
Penggilingan atau *grinding* merupakan proses penghancuran atau memperkecil diameter biji kopi yang telah disangrai menjadi kopi bubuk yang lebih mudah untuk diseduh. Penggilingan biji kopi dapat dilakukan beberapa kali sampai diperoleh hasil gilingan dengan ukuran tertentu. Mesin yang digunakan disebut *grinder*.

Bahan baku kopi yang telah disangrai, dipersiapkan sebanyak lebih kurang 5 bak @35 kg. Kopi sangrai

dimasukkan sedikit demi sedikit kedalam corong mesin *grinder* untuk memulai proses penggilingan sampai dengan tingkat kehalusan yang diinginkan. Setelah kopi sangrai selesai digiling, dimasukkan kembali kedalam bak lebih kurang 35 kg per bak. Lalu, kopi di dinginkan selama lebih kurang 4 jam lalu ditutup.

d. Pengemasan

*Packaging* merupakan proses terakhir dari proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Pengemasan ini dilakukan guna memperoleh minuman kopi dengan cita rasa dan kualitas yang baik. Dan pada kegiatan pengemasan merupakan bagian penting dalam mempertahankan kualitas produk dan menghindari dari kerusakan hingga sampai ke tangan konsumen sehingga meningkatkan daya jual produk. Design kopi benua memberikan ciri khas tersendiri dengan mengenalkan daerah asal produknya. PD Sahang Mas dalam *packaging* atau pengemasan yang digunakan oleh PD Sahang Mas adalah dengan menyiapkan pengemasan *aluminium foil*, kotak, plastik opp, dan kardus. Dalam satu kotak kopi bubuk cap benua ini terdapat 20 sachet dengan ukuran pada satu sachet yaitu 7 g. Adapun beberapa tahapan proses pengolahan kopi bubuk dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pengolahan kopi beras menjadi kopi bubuk.

Tabel 1. Penerimaan, Biaya Produksi dan Pendapatan

Bulan	Penerimaan (Rp/Bulan)	Biaya Produksi (Rp/Bulan)	Pendapatan (Rp/Bulan)
Januari	26.656.000,00	18.953.839,00	7.702.161,00
Februari	27.776.000,00	19.043.539,00	8.732.461,00
Maret	28.448.000,00	19.160.359,00	9.287.641,00
Total	82.880.000,00	57.157.737,00	25.722.263,00
Re-rata	27.626.667,00	19.052.579,00	8.574.088,00

**Pemasaran**

PD Sahang Mas melakukan pemasaran produk kopi bubuknya dengan dua cara, yaitu secara langsung dan tidak langsung. Memasarkan secara langsung yaitu dengan cara menjual produknya tanpa melalui perantara, hal ini dapat dilihat dari kopi bubuk cap benua tersebut dijual ditoko milik produsen. Toko ini terletak dalam kawasan pasar yag Beralamat di Jalan Sebatok No. 97 Rt. 38 Rw. 01 Kel. Duku Kec. Ilir Timur III Palembang. Pemasaran secara tidak langsung terdapat pedagang pengecer. Perusahaan dalam mendistribusikan produknya menggunakan agen atau distributor dan melalui pengecer seperti di Diamond PTC, JM, Pagi Sore, Beringin, Sarimulia, dan pasar – pasar yang berada di seberang Ilir

**Analisis Usaha Pengolahan Kopi**

Pada bulan Januari sampai bulan Maret 2019 jumlah produksi kopi yang dihasilkan berturut-turut adalah sebagai berikut untuk bulan Januari sebanyak 1 904 kg, bulan Februari sebanyak 1 984 kg dan bulan Maret sebanyak 2 032 kg. Kopi tersebut dijual dengan harga Rp 14.000,00. Pada Tabel 1. dapat dilihat bahwa dalam kurun waktu 3 bulan, dari bulan Januari sampai Maret 2019 rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 19.052.579,00, terdiri dari biaya variable rata-rata sebesar Rp 16.934.600,00 dan biaya tetap rata-rata sebesar Rp 2.117.979,00. Rata-rata penerimaan adalah sebesar Rp 27.626.667,00 sehingga besarnya pendapatan rata-rata yang

diperoleh selama kurun waktu 3 bulan adalah sebesar Rp 8.574.088,00

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di PD Sahang Mas, proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk terdapat beberapa tahapan proses. Yaitu sortasi, penyangraian, penggilingan, dan pengemasan
2. PD Sahang Mas melakukan pemasaran produk kopi bubuknya dengan dua cara, yaitu secara langsung dan tidak langsung
3. Rata-rata Biaya produksi yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 19.052.579,00, rata-rata penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 27.626.667,00 dan rata-rata pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp 8.574.088,00

**Saran**

1. PD Sahang Mas perlu membuat bentuk penghargaan kepada konsumen yang loyal, bentuk penghargaan ini dapat berupa pemberian diskon spesial atau dengan memberikan kartu member.
2. PD Sahang Mas perlu meningkatkan kegiatan promosi dan pemasaran produknya, baik itu dengan meningkatkan intensitas publikasi di media masa ataupun dengan menjadi sponsorship pada kegiatan – kegiatan besar yang melibatkan masyarakat

banyak dan memiliki website khusus produk kopi bubuk benua.

### DAFTAR PUSTAKA

- Armansyah M., 2010. Mempelajari Minuman Formulasi Dari Kombinasi Bubuk Kakao Dengan Jahe Instan. Teknologi pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Basu Swastha Dharmmesta, T. Hani Handoko, 2000, Manajemen Pemasaran “ Analisa perilaku konsumen “. Edisi pertama cetakan ketiga. BPFEYogyakarta, Yogyakarta
- Boediono. 2002. Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.1 Ekonomi Mikro. BPPEE. Yogyakarta
- Donoghue, A. M., G. J. Wishart. 2008. Storage of Poultry Semen. Poultry Production and product safety Unit. Agricultural Research Service. United States Departement of Agriculture. Journal of Animal Reproduction Science 62:213-232.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rahim. Abd. Dan Hastuti. DRW. 2007. Ekonomi Pertanian. Jakarta : Penebar Swadaya
- Saragih, B. 2000. Agribisnis Berbasis Peternakan. Bogor ; Pustaka Wirausaha Mud
- Soekartawi . 2001 . Agribisni s Teor i da n Aplikasi . PT . Raj a Grafindo . Jakarta
- Soehardjo dan Patong. 1973. Sendi-sendi Pokok Usahatani. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. IPB. Bogor
- Sukirno. 2003. Pengantar Mikroekonomi. Raja Grafinndo Persada, Jakarta
- Wanda, F. F. E. 2015. Analisis pendapatan uasahatani jeruk siam(Studi Kasus Di Desa Padang Pangrapat Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Pasar). Ejournal Ilmu Administrasi Bisnis.
- Winarno, Sigit dan Ismaya, Sujana. 2007. Kamus Besar Ekonomi. Jakarta: Pustaka Grafika