

**PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DAN KAJIAN ANALISIS USAHA PADA  
MANGKUDIRJO COFFEE & ROASTERY**

***ROBUSTA COFFEE PROCESSING AND BUSINESS ANALYSIS STUDY AT  
MANGKUDIRJO COFFEE & ROASTERY***

**<sup>1</sup>Sri Sari Utami<sup>1</sup>, Nurul Hidayati<sup>2</sup>, Sunar<sup>3</sup>**

**<sup>1,2</sup>Akademi Pertanian Yogyakarta**

**<sup>3</sup>Balai Penyuluhan Pertanian Gemawang**

**ABSTRACT**

*Robusta coffee is one of the leading commodities with significant economic potential, particularly in tropical regions. This study encompasses the entire processing chain, including sorting coffee fruit, removing the pulp, drying, grinding, and sorting and grading the coffee beans before packing. The aim of this research is to analyze the processing methods of robusta coffee and evaluate the business feasibility of Mangkudirjo Coffee & Roastery. The study utilizes both primary and secondary data. Primary data were gathered through interviews and direct observations, while secondary data were obtained from literature reviews, online sources, and reports from relevant agencies. The economic analysis of the robusta coffee business involved calculating production costs, income, and profits at the scale of small to medium enterprises. The results indicate that, from an economic standpoint, the robusta coffee business is viable, with a monthly profit of IDR 90,721,249. The break-even point (BEP) for production is 2,890 kg, and the BEP price is IDR 24,856 per kg. Additionally, the resource cost (RC) ratio is 1.73, and the return on investment (ROI) is 8.8%. This research is intended to serve as a reference for farmers, business operators, and policymakers in the sustainable development of the robusta coffee industry.*

*Key-words: business analysis, economic feasibility, processing, robusta coffee, sustainability*

**INTISARI**

Kopi robusta merupakan salah satu komoditas unggulan yang memiliki potensi ekonomi tinggi, terutama di daerah tropis. Kajian ini mencakup pengolahan, mulai dari sortasi buah kopi, proses penghilangan pulp atau pulping, pengeringan, penggilingan, sortasi biji kopi, grading, dan packing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan kopi robusta dan mengevaluasi kelayakan usaha di Mangkudirjo Coffee & Roastery. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder dimana data primer diperoleh dari wawancara dan observasi langsung, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi pustaka, internet dan literatur instansi terkait. Kajian pada aspek ekonomi usaha kopi robusta dilakukan dengan menghitung biaya produksi, pendapatan, dan keuntungan pada skala usaha kecil hingga menengah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari sisi ekonomi, usaha kopi robusta terbukti layak dengan nilai keuntungan Rp90.721.249,00/bulan, BEP Produk sebesar 2.890 kg; BEP harga sebesar Rp24.856,00/ kg; R/C ratio 1,73; dan ROI 8,8%. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi petani, pelaku usaha, dan pemangku kebijakan dalam mengembangkan industri kopi robusta secara berkelanjutan.

Kata kunci: analisis bisnis, keberlanjutan, kelayakan ekonomi, kopi robusta, pengolahan

---

<sup>1</sup> Alamat penulis untuk korespondensi: Sri Sari Utami. Email: sari.sariutami@gmail.com

## PENDAHULUAN

Tahun 2023 diperkirakan Indonesia memproduksi sekitar 760,2 ribu metrik ton kopi. Indonesia merupakan salah satu produsen dan eksportir kopi terkemuka di dunia. Iklim Indonesia cocok untuk menanam kopi, dan menjadikan kopi sebagai salah satu ekspor tanaman pertanian utama. Mayoritas areal tanam tanaman kopi Indonesia terdapat di Pulau Sumatera. Meskipun demikian, daerah penghasil kopi lainnya meliputi Pulau Jawa, Sulawesi, Flores, dan Bali. Hampir seluruh biji kopi Indonesia ditanam di perkebunan rakyat yang tersebar di seluruh wilayah penghasil kopi, sehingga menimbulkan tantangan logistik dalam memanen dan mengumpulkan biji kopi untuk diekspor. Wilayah perkebunan kopi di Indonesia sebagian besar memproduksi biji kopi Robusta, sedangkan biji Arabika hanya menghasilkan kurang dari seperlima total produksi. Biji kopi Robusta menghasilkan kopi yang lebih kuat dan pahit dibandingkan biji Arabika. Biji kopi ini biasanya digunakan untuk membuat kopi instan, atau dalam campuran espresso untuk memberikan rasa yang lebih kuat (Sruthi & Suganthi, 2019; Siahaan, 2024)

Permintaan kopi dunia kembali berangsur naik setelah hampir dua tahun menurun akibat dampak pandemi. Rantai pasok logistik menjadi terganggu akibat kebijakan sejumlah negara yang membatasi transportasi dan arus keluar masuk barang antar negara. Kelangkaan kontainer juga menyebabkan biaya logistik yang naik berlipat-lipat. Kendala ini pun menyebabkan volume perdagangan kopi menurun, terutama di jalur pasar ekspor dunia.

Beberapa negara penghasil kopi terbesar diantaranya Brasil, Indonesia dan Kolombia. Brasil memiliki luas lahan kopi terbesar, yaitu 1.872,51 ribu hektar, menjadikannya produsen kopi utama dunia. Indonesia berada di peringkat kedua dengan luas lahan 1.285,78 ribu hektar, menunjukkan bahwa

kopi merupakan komoditas penting dalam sektor pertanian Indonesia. Selanjutnya, Kolombia menempati posisi ketiga dengan luas lahan 842,4 ribu hektar, menegaskan perannya sebagai salah satu eksportir kopi utama dunia. Brasil dan Indonesia mendominasi luas lahan perkebunan kopi, menunjukkan peran penting keduanya dalam pasar kopi global. Hal ini juga mengindikasikan fokus pertanian yang kuat pada kopi di negara-negara tersebut Statista (2022).

Pertumbuhan bisnis kopi di sektor hilir nyata-nyata turut memberi dampak positif bagi petani kopi di sektor hulu. Sebagian besar produksi kopi di Indonesia merupakan kopi robusta dimana pengolahan kopi jenis ini biasa dilakukan dengan 2 cara, yaitu pengolahan *Robusta Wet Process* (RWP) yang disebut dengan pengolahan basah dan pengolahan *Robusta Dry Process* (RDP) yang disebut dengan pengolahan kering. Tujuan utama dari kegiatan produksi atau pengolahan kopi pascapanen ini adalah untuk menurunkan kadar air dari biji kopi hingga menjadi 9% sampai 12%. Pada nilai kadar air tersebut biji kopi memiliki sifat isostastik atau tidak mudah berubah kondisi sifat dan karakteristiknya dari pengaruh kondisi lingkungan.

Di tingkat lokal, industri kopi tidak hanya berperan sebagai penggerak ekonomi petani, tetapi juga memunculkan berbagai unit usaha di sektor hilir seperti pengolahan, roasting, hingga kedai kopi. Salah satu contoh usaha hilir yang berkembang adalah Mangkudirjo Coffee & Roastery yang berlokasi di Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Usaha ini berfokus pada pengolahan kopi Robusta berkualitas tinggi dengan pemasaran mencakup wilayah lokal hingga ekspor.

Di sisi lain, meskipun permintaan pasar terhadap kopi terus meningkat, tantangan di sektor pengolahan dan pemasaran masih cukup signifikan. Seperti halnya pada usaha kecil dan menengah lainnya, Mangkudirjo Coffee &

Roastery perlu memastikan proses pengolahan yang efisien serta menjaga keberlanjutan usaha melalui pengelolaan keuangan yang optimal. Mangkudirjo Coffee & Roastery adalah sebuah usaha yang berfokus pada pengolahan pascapanen dan pemasaran kopi robusta. Usaha ini mulai dirintis pada tahun 2019 dan berlokasi di Desa Sucen, Kecamatan Gemawang, Kabupaten Temanggung. Mayoritas penduduk wilayah tersebut Sebagian besar penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani di sektor perkebunan, dengan kopi robusta sebagai komoditas utama. Tingginya potensi kopi robusta di wilayah ini menjadi peluang yang signifikan. Namun, proses pascapanen yang dilakukan petani selama ini masih kurang optimal, sehingga kualitas hasil belum memenuhi standar yang diharapkan, terutama untuk memenuhi kebutuhan pasar internasional.

Kopi robusta merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki pangsa pasar ekspor dengan prospek yang cukup menjanjikan. Hal tersebut mendorong pemilik usaha Mangkudirjo Coffee & Roastery untuk merekrut para petani kopi bergabung dalam usahanya menjadi petani binaan. Syarat yang harus dipenuhi adalah petani bersedia melakukan proses budidaya sesuai *Standart Operating Proedure* (SOP) budidaya kopi sehingga hasil panen sesuai yang diharapkan. Berawal dari hasil panen yang tepat maka akan dihasilkan produk yang sesuai standar ekspor. Mangkudirjo Coffee & Roastery saat ini sudah mulai merambah ke pasar export antara lain ke Timur Tengah dan Eropa.

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat dua tujuan dalam penelitian ini yaitu menganalisis proses pengolahan kopi Robusta di Mangkudirjo Coffee & Roastery, termasuk tahapan dan teknik yang digunakan dan mengevaluasi kelayakan usaha dari segi keuangan menggunakan metode analisis usaha seperti *Break Even Point* (BEP), *R/C Ratio* dan *Return on Investment* (ROI).

## METODE

Penelitian ini merupakan studi deskriptif kuantitatif yang dilakukan pada Mangkudirjo Coffee & Roastery untuk menganalisis kelayakan usaha dari perspektif finansial. Mangkudirjo Coffee & Roastery sebagai sebuah UMKM yang berfokus pada pengolahan kopi robusta dipilih karena relevansi usahanya dengan tujuan penelitian. Usaha ini memiliki potensi pasar yang signifikan dan berkontribusi positif terhadap kesejahteraan petani kopi di wilayah Temanggung.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dari sumber aslinya untuk menjawab pertanyaan penelitian. Pada penelitian ini, data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka, internet dan literatur instansi atau dinas terkait.

Analisis usaha yang dilakukan oleh Mangkudirjo Coffee & Roastery antara lain dengan menghitung aspek-aspek berikut:

### a. Total biaya

Penghitungan total biaya dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC : Biaya Total (*Total Cost*)

TFC : Total Biaya Tetap (*Total Fixed Cost*)

TVC : Total Biaya Variabel (*Total Variable Cost*)

### b. Total penerimaan

Secara umum perhitungan penerimaan total (*Total Revenue/TR*) merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi (Y) dengan harga jual (Py) (Suratijah, 2015).

$$TR = Y \times Py$$

Keterangan:

TR : Total penerimaan

Y : Jumlah yang terjual

$P_y$  : Harga jual

c. Keuntungan

Untuk mengetahui besarnya keuntungan usaha, digunakan rumus-rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  : Keuntungan

TR : Total Penerimaan

TC : Total Biaya

d. *Break Even Point* (BEP)

*Break Even Point* (BEP) adalah titik dimana total pendapatan yang diperoleh sama dengan total biaya yang dikeluarkan sehingga perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. BEP produk menunjukkan jumlah minimum unit produk yang harus terjual agar pendapatan yang diperoleh dapat menutupi seluruh biaya (tetap dan variabel) tanpa mengalami kerugian atau keuntungan. BEP harga menunjukkan harga jual minimum per unit produk agar perusahaan dapat mencapai titik impas. Secara matematis dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP Produk} = \frac{TC}{P}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan:

TC : *Total Cost*/Total Biaya

P : *Price*/Harga jual

Q : Jumlah produksi

e. *R/C ratio*

Pada analisis usaha perlu diperhitungkan rasio antara biaya dan penerimaan usaha tani dengan formula sebagai berikut:

$$\text{R/C ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C ratio : *Revenue and cost ratio*/Total Biaya

TR : *Total revenue*/penerimaan (Rp)

TC : *Total cost*/total biaya (Rp)

Kriteria kelayakan adalah apabila nilai  $R/C = 1$ , maka usaha berada di titik impas. Apabila nilai  $R/C < 1$  maka usaha tersebut mengalami kerugian (Suratiyah, 2015).

f. *Return on Investment* (ROI)

*Return on Investment* (ROI) adalah rasio yang digunakan untuk mengevaluasi kemampuan perusahaan secara keseluruhan dalam menghasilkan profit berdasarkan total aset yang dimilikinya. Secara matematis ROI dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{ROI} = \frac{\text{Keuntungan usaha}}{\text{Total biaya produksi}} \times 100\%$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52 tahun 2012 dan SNI 01-2907-2008 mengatur berbagai aspek terkait mutu dan penanganan biji kopi di Indonesia. Beberapa poin yang diatur dalam kedua dokumen tersebut antara lain mengenai standar mutu, penanganan kualitas, penanganan pasca panen, kriteria kualitas dan pentingnya standardisasi (Sirappa et al., 2024). Proses pasca panen kopi, meliputi beberapa proses seperti pemanenan kopi, *pulping*, *hulling*, *fermenting*, *sorting*, dan *packaging*. Salah satu kelompok tani yang sudah menerapkan praktik baik pengolahan kopi adalah di Kampong Kopi Bawakaraeng (Lahasan et al., 2022). Proses pengolahan kopi dengan metode kering ini memerlukan perhatian khusus pada setiap tahap untuk memastikan bahwa biji kopi yang dihasilkan memiliki cita rasa dan kualitas yang baik.

Tahap pengolahan kopi yang dilakukan di Mangkudirjo Coffee & Roastery sebagai berikut:

a. Sortasi buah kopi

Proses kegiatan pengolahan kopi yang dilakukan di Mangkudirjo Coffe & Roastery diawali dengan proses sortasi buah kopi basah yang dibeli dari petani. Kriteria buah kopi yang siap panen adalah jika buah kopi sudah berwarna merah dengan persentase 80 sampai 90%. Pada umumnya petani melakukan panen buah kopi pada bulan Juli sampai September karena pada periode tersebut biasanya buah kopi sudah mulai panen raya.

Proses sortasi awal buah kopi basah dilakukan secara manual yaitu dengan tenaga manusia. Tahap ini bertujuan untuk memisahkan buah kopi hijau, merah ceri dan hitam. Setelah sortasi awal selesai, kemudian buah kopi *red cherry* dilakukan proses sortasi lanjutan dengan sistem perambangan sedangkan yang buah hijau dan hitam langsung diproses secara natural maupun secara *dry process*. Sistem pengolahan kopi yang dilakukan di Mangkudirjo coffee & Roastery yaitu *dry process*.

Pada proses sortir lanjutan dilakukan dengan bak perambangan. Proses ini bertujuan untuk memisahkan buah merah *red cherry* dan buah merah yang cacat atau rusak. Proses perambangan biasanya dilakukan dengan cara memasukkan buah kopi kedalam bak berukuran 2 m x 2 m x 2 m yang telah diisi air. Pada proses ini akan terjadi pemisahan buah kopi yang rusak, hijau dan kotoran lain yang terikut saat panen. Berdasarkan hasil proses perambangan ini akan diperoleh hasil 3 kriteria buah kopi yaitu:

1. Buah yang mengambang (kualitas jelek)
2. Buah yang melayang (kualitas baik)
3. Buah yang tenggelam (kualitas jelek)

Buah kopi yang melayang atau berkualitas baik selanjutnya dilakukan proses penghilangan *pulp* atau kulit luar.

#### b. Proses Penghilangan pulp atau pulping

Proses penghilangan *pulp* buah kopi dilakukan menggunakan alat yang disebut *pulper*. Pada tahap ini dilakukan proses menghilangkan *pulp* dan biji kopi terbelah menjadi dua bagian namun masih terbungkus oleh kulit tanduk. Tujuan dari proses *pulping* sendiri adalah memisahkan biji kopi dari kulit luar dan *lender* yang menyelimuti biji kopi agar proses pengeringan lebih cepat. Hasil dari proses *pulping* yaitu biji kopi yang masih basah dan masih terlapisi kulit tanduk atau cangkang kopi yang juga sering disebut kopi *husk*.

#### c. Pengeringan

Tahapan pengolahan biji kopi setelah proses *pulping* yaitu proses pengeringan secara alami dengan sinar matahari. Alat yang digunakan untuk pengeringan biji kopi yaitu para-para atau rige. Proses pengeringan dilakukan dengan cara biji kopi *husk* dihindarkan pada para-para dengan ketebalan satu sampai dua sentimeter. Kemudian dijemur di bawah sinar matahari selama 3 sampai 4 hari atau saat kadar air biji kopi sudah mencapai 12 sampai 13%. Kopi yang sudah kering dijemur memiliki ciri-ciri jika biji kopi diinjak dengan kaki sudah terasa keras dan jika digigit sudah tidak lembek.

#### d. Proses Penggilingan

Langkah selanjutnya setelah proses pengeringan adalah proses penggilingan dengan menggunakan mesin *huller* atau *hummermil*. Proses *hulling* merupakan proses pemisahan biji kopi dari kulit tanduk atau *husk* yang akan diperoleh biji kopi ose atau *greenbean*. Kadar air kopi ose atau *greenbean* yang baik yaitu sekitar 10 sampai 12 %.

#### e. Sortasi biji kopi

Proses sortasi biji kopi adalah proses pemisahan bijin kopi yang utuh, pecah, rusak dan kotoran lain. Proses sortasi dilakukan secara manual dengan tenaga manusia dengan alat bantu meja sortasi. Meja sortasi adalah alat untuk memudahkan proses sortasi secara manual. Meja sortasi terbuat dari kayu dengan ukuran lebar 50 cm, panjang 150 cm, tinggi 50 cm dan dilengkapi lubang untuk memasukkan biji kopi kualitas baik dan lubang lainnya untuk memasukkan biji rusak. Bagian bawah meja dipasang tempat penampung untuk menampung biji hasil sortasi.

Biji kopi kualitas baik yang berasal dari hasil sortasi manual merupakan biji kopi berkualitas baik yang masih perlu dilakukan proses sortasi lanjutan. Proses lanjutan dilakukan dengan alat mesin *grader* untuk memisahkan biji kopi dengan *grade 1* sampai *grade 3*. Biji kopi kualitas jelek hasil sortasi

merupakan biji kopi hasil sortasi manual dengan kualitas jelek yang merupakan campuran dari biji pecah, biji rusak dan kotoran lain. Biji kopi kualitas ini biasanya akan dijual ke pasar lokal atau diproses menjadi kopi bubuk dan dijual dalam bentuk kopi bubuk.

f. Proses Grading dan Pengkelasan.

Proses *grading* kopi *greenbeen* merupakan proses pengkelasan biji kopi *greenben* hasil proses sortasi dengan menggunakan alat mesin bertenaga listrik yang disebut mesin *greeder*. Alat proses grading ini bekerja dengan tenaga listrik yang berfungsi untuk sortasi biji kopi terdiri dari tiga tingkat kualitas yaitu:

- *Grade 1*: merupakan biji kopi terbaik (tidak lolos ayakan diameter 6,5 mm)
- *Grade 2*: kualitas medium (ayakan diameter 3,5 mm - 6,5 mm)
- *Grade 3*: kualitas standart (lolos ayakan diameter 3,5mm)

Biji kopi hasil grading dan proses pengemasan selanjutnya siap untuk dikirim ke pasar lokal dan ekspor.

g. Proses *packing* biji kopi

Pada tahap ini, proses *packing* biji kopi dilakukan menggunakan wadah karung goni berlapis dengan plastik tebal di bagian dalam. Hal ini bertujuan agar tidak menyerap air dari luar sehingga biji kopi tidak lembab dan berjamur saat proses pengangkutan dan pengiriman. Meskipun setiap tahap pengolahan kopi telah terlaksana sesuai dengan SOP, terdapat beberapa kendala yang dialami pelaku usaha antara lain (1) perlunya sumber daya manusia khusus untuk bagian administrasi dan pencatatan; (2) kurangnya kelengkapan dan alat mesin dan baju kerja karyawan yang lebih memadai; (3) perlunya perbaikan layout ruang produksi dan papan SOP untuk meningkatkan efisiensi kerja; (4) terbatasnya modal untuk pengembangan skala usaha. Upaya yang telah dilakukan Mangkudirjo Cofee& Roastery untuk mengatasi kendala tersebut adalah memperbaiki

sistem pencatatan dan berupaya merekrut tenaga kerja yang kompeten dalam administrasi, membangun kemitraan dengan pihak pemerintah dan swasta, serta menambah permodalan usaha dari internal maupun eksternal.

### Analisis Usaha Pengolahan Kopi

Analisis usaha pada Mangkudirjo Coffee & Roastery mencakup penghitungan biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, BEP produk, BEP harga, R/C Ratio dan ROI. Komponen biaya tetap dan biaya variabel usaha pengolahan kopi di Mangkudirjo Coffee & Roastery tersaji pada Tabel 1 dan Tabel 2. Selanjutnya biaya tidak tetap/ variabel cost diartikan sebagai biaya yang dikeluarkan jumlahnya akan berbeda dipengaruhi oleh perolehan output.

Berdasarkan komponen biaya pada tabel 1 dan 2, maka dapat dihitung analisis usaha sebagai berikut:

a. Biaya Total

$$\begin{aligned} &\text{Biaya produksi total} \\ &= \text{Biaya tetap} + \text{Biaya variabel} \\ &= \text{Rp}93.751,00 + \text{Rp}124.185.000,00 \\ &= \text{Rp}124.278.751,00 \end{aligned}$$

b. *Total revenue*/Pendapatan

$$\begin{aligned} &= \text{Jumlah terjual} \times \text{Harga} \\ &= 5000 \text{ kg} \times \text{Rp}43.000,00 \\ &= \text{Rp}215.000.000,00 \end{aligned}$$

c. Keuntungan ( $\pi$ )

$$\begin{aligned} &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp}215.000.000,00 - \text{Rp}124.278.751,00 \\ &= \text{Rp}90.721.249,00 \end{aligned}$$

Keterangan

$\pi$  = keuntungan

TR = Total revenue/keuntungan kotor

TC = Total cost/biaya usaha tani

d. BEP Harga

$$= \frac{\text{TC}}{Q} = \frac{\text{Rp}124.278.751,00}{5000 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp}24.856,00/ \text{kg}$$

Tabel 1. Biaya Tetap

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Ekonomi (tahun)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Meja sortasi	10	250.000	2.500.000	5	41.667
2	Timbangan	1	2.000.000	2.000.000	10	16.667
3	Alat jahit karung	1	250.000	250.000	5	4.167
4	Para-para	20	25.000	500.000	3	13.889
5	Tester Kadar Air	1	750.000	750.000	10	6.250
6	Ember	20	20.000	400.000	3	11.111
Total						93.751

Sumber: Analisis Data Primer, 2024

Tabel 2. Biaya Tidak Tetap

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya(Rp)
1	Kopi basah	20.000 kg	5.000,00	100.000.000,00
2	Sortasi basah	20.000 kg	500,00	10.000.000,00
3	Biaya pulper	20.000 kg	70,00	1.400.000,00
4	Ongkos Jemur	200 kw	10.000,00	2.000.000,00
5	Biaya giling	5.000 kg	400,00	2.000.000,00
6	Biaya sortir	5.000 kg	1.000,00	5.000.000,00
7	Biaya grading	5.000 kg	700,00	3.500.000,00
8	Biaya packing	50 karung	1.500,00	75.000,00
9	Karung goni	50 buah	2.500,00	125.000,00
10	Plastik	50 buah	1.500,00	75.000,00
11	Benang	1 gulung	10.000,00	10.000,00
Total				124.185.000,00

Sumber: Analisis Data Primer, 2024

$$\text{BEP Jumlah} = \frac{\text{TC}}{\text{P}} = \frac{\text{Rp}124.278.751,00}{\text{Rp}43.000,00}$$

$$= 2.890 \text{ kg}$$

e. *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Rp}215.000.000,00}{\text{Rp}124.278.751,00} = 1,73$$

f. *Return on Investment (ROI)*

$$= \frac{\text{Keuntungan usaha}}{\text{Total biaya produksi}} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{Rp}10.956.000,00}{\text{Rp}124.278.751,00} \times 100\%$$

$$= 8,8$$

Hasil analisis kelayakan usaha pengolahan kopi di Mangkudirjo Coffee & Roastery, diperkuat oleh hasil penelitian Listyati et al., (2017); Retnoningsih & Dedy, (2017); Sari et al., (2020); (Lahasan et al., 2022); (Mirah et al., 2022) yang menyatakan bahwa

pengolahan kopi robusta layak untuk diusahakan dan memberikan keuntungan. Usaha kecil dan menengah mempunyai peran penting pada perekonomian di Indonesia sehingga hilirisasi dan pengolahan menjadi hal yang krusial (Rifa'i et al., 2023). Kegiatan panen dan pasca panen komoditas kopi perlu memenuhi ketentuan standar agar menghasilkan biji kopi bermutu dengan karakter spesifik (Sirappa et al., 2024). Mangkudirjo Coffee & Roastery berupaya mencapai pemenuhan standar tersebut agar sesuai dengan permintaan pasar. Adanya nilai tambah pada usaha pengolahan kopi diharapkan menjadi daya tarik perajin agroindustri kopi sehingga sektor ini terus berkembang (Supratman et al., 2020).

## KESIMPULAN

1. Tahap pengolahan kopi di Mangkudirjo Coffee & Roastery dimulai dari sortasi buah kopi, proses penghilangan *pulp* atau *pulping*, pengeringan, penggilingan, sortasi biji kopi, *grading*, dan *packing*. Setiap tahap telah dilaksanakan sesuai *Standart Operating Procedure* (SOP) yang ditetapkan.
2. Ditinjau dari aspek analisis usaha, diketahui keuntungan usaha yang diperoleh sebesar Rp90.721.249,00; BEP Produk sebesar 2.890 kg, BEP harga sebesar Rp24.856,00/kg. Nilai R/C *ratio* dari usaha ini adalah 1,73 dengan ROI 8,8% yang berarti bahwa usaha ini layak untuk dijalankan. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka Mangkudirjo Coffee & Roastery dapat melakukan efisiensi dengan optimalisasi proses pengolahan dengan menggunakan teknologi modern atau mekanisasi dalam tahap-tahap tertentu, seperti pengeringan dan penggilingan, untuk mempercepat proses tanpa mengurangi kualitas. Beberapa topik penelitian yang dapat dikembangkan pada penelitian selanjutnya adalah analisis rantai nilai, evaluasi dampak sosial, ekonomi dan lingkungan pada pertanian kopi berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi penting dalam penelitian ini, diantaranya UD Mangkudirjo Coffee & Roastery, Balai Penyuluhan Pertanian Gemawang, Kabupaten Temanggung dan Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Perikanan (DKPPP).

## DAFTAR PUSTAKA

Lahasan, L., Yusriadi, Y., & Nurhaedah, N. (2022). Analisis usaha pengolahan biji

kopi robusta (studi kasus pada usaha kopi Kampong di Kelurahan Betteng Kecamatan Lembang Kabupaten Pinrang). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(1), 147–155.

Listiyati, D., Sudjarmoko, B., Hasibuan, A. M., & Randriani, E. (2017). Analysis of the farming business and trading chain of Robusta coffee in Bengkulu. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 4(3), 145.

Mirah, V., Maweikere, A. J. M., Olfie, D., & Benu, L. S. (2022). Analisis keuntungan usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah di Desa Liberia Timur Kecamatan Modayag Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Agrirud*, 3, 459–468.

Retnoningsih, D., & Dedy, N. (2017). Studi kelayakan pengolahan kopi robusta di Kabupaten Malang. *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian II*, 1–5.

Rifa'i, A., Subagja, G., & Roni, M. (2023). Analisis pemrosesan kopi bubuk robusta pada industri kecil menengah di Bandar Lampung. *Jurnal Kompetitif Bisnis*, 1(12), 1179–1192.

Sari, R. A., Awami, S. N., & Widiyani, A. (2020). Analisis usaha pengolahan kopi robusta di Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. *Mediagro*, 15(2), 97–111.

<https://doi.org/10.31942/md.v15i2.3247>

Siahaan, M. (2024). *Production of coffee in Indonesia 2014-2023*. <https://www.statista.com/statistics/706965/production-of-coffee-in-indonesia/>

Sirappa, M. P., Heryanto, R., & Silitonga, Y. R. (2024). Standardisasi pengolahan biji kopi berkualitas. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 18–25.

Soekartawi. (2006). *Analisis usaha tani*. UI Press, Penerbit Universitas Indonesia.



- Sruthi, N., & Suganthi, A. (2019). Cultivation, harvesting and processing to produce top quality coffee in *Coffee robusta* L. Linden and their value added products - A review. *American Journal of PharmTech Research*, 9(2), 147–158. <https://doi.org/10.46624/ajptr.2019.v9.i2.014>
- Statista. (2022). *Global leading countries based on coffee area harvested in 2022 (in 1,000 hectares)*. <https://www-statista-com.ezproxy.ugm.ac.id/statistics/279162/top-countries-worldwide-based-on-coffee-area-harvested/>
- Supratman, M. E., Insan Noor, T., & Yusuf, M. N. (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. <https://doi.org/10.25157/jimag.v7i2.3484>
- Suratiyah, K. (2015). *Ilmu usahatani*. Penebar Swadaya.