

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 . Identitas Responden

Identitas adalah ciri-ciri, tanda-tanda, atau jati diri yang melekat pada seseorang atau sesuatu yang membedakan dengan orang lain. Identitas adalah sifat khas yang menerangkan dan dengan kesadaran diri pribadi sendiri atau golongan sendiri. Identitas tidak terbatas pada individu semata tetapi berlaku padakelompok lain (Herdiawanto, 2014).

Responden adalah semua orang, baik secara individu maupun kolektif yang akan dimintai keterangan yang diperlukan oleh pencari data. Bagi seorang peneliti, proses pengumpulan data dari responden, baik melalui angket, kuesioner atau wawancara langsung betul-betul harus teliti (Juliardi, 2013).

Tabel 4. Identitas Responden Pada Usaha Kopi Bubuk Borong CV.BA.

No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Jabatan
1.	Syamsul Bahri	60	Laki-laki	Diploma II	Direktur Utama
2.	Asia Rasyid	50	Perempuan	S1	Direktur Keuangan
3.	Jusmawati	40	Perempuan	S1	Bendahara
4.	Firman	50	Laki-laki	S1	Administrasi
5.	Abd. Asis	38	Laki-laki	S1	Kepala pabrik
6.	Sadar	42	Laki-laki	SMA	Pemasaran

Sumber: *Data primer Lampiran 2*

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa yang menjadi responden dari divisi yang berbeda-beda sesuai jenis data yang dibutuhkan. Direktur utama bertugas mengawasi jalannya seluruh aktivitas yang ada di CV.BA mulai dari hulu hingga hilir. Asia Rasyid beliau bertanggung jawab terhadap kinerja keuangan yang ada di CV. BA, membuat laporan keuangan, mengawasi laporan keuangan, serta Menyusun strategi dan meningkatkan pertumbuhan keuangan

yang ada di CV. BA. Bendahara memiliki tanggung jawab untuk mencatat kebutuhan dari setiap divisi yang ada di CV. BA. Sementara itu untuk bagian Administrasi yang memiliki tanggung jawab penuh terhadap perekapan data pengelolaan dokumen yang ada di CV. BA tersebut. Kepala pabrik yang memiliki tanggung jawab penuh terhadap pengadaan bahan baku, mengawasi proses produksi mulai dari bahan baku awal hingga menjadi bahan jadi, serta menjaga dan mengawasi mutu bahan baku dalam proses dan mutu bahan jadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh CV.BA. Yang terakhir yaitu divisi Pemasaran yang memiliki tanggung jawab penuh terhadap pemasaran produk yang di produksi oleh CV. BA.

5.2. Proses Produksi Kopi Biji Menjadi Kopi Bubuk

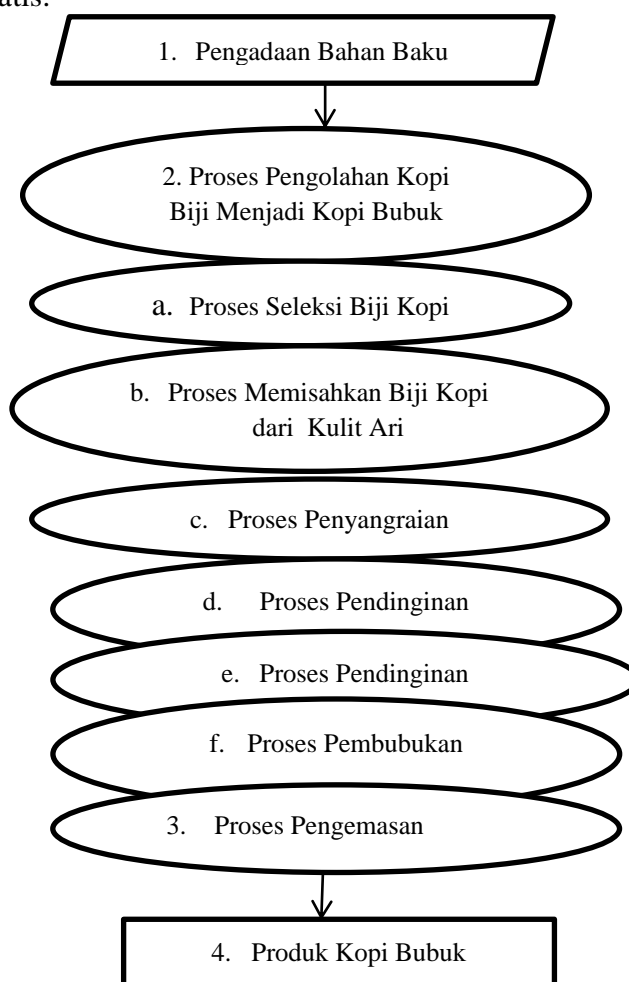
5.2.1. Pengadaan Bahan Baku

CV. BA melakukan proses produksi hampir setiap hari atau ketika bahan lainnya tersedia karena biasanya terhalang kemasan dan kardus. Satu bulan rata-rata kegiatan produksi berlangsung 24 hari sehingga dalam satu bulan berproduksi rata-rata 290 hari. Satu kali proses produksi bahan baku yang digunakan sebanyak 400 kg biji kopi dalam sebulan bahan baku yang digunakan sebanyak 9.600 kg, sehingga 115.200 kg biji kopi yang digunakan dalam satu bulan. Ketersediaan bahan baku kopi biji CV. BA terjamin melalui mitra dengan petani kopi di Sinjai Borong, Sinjai Barat, Bantaeng, Bulukumba, Gowa, dan Polewali Mandar. Setiap wilayah sebanyak 20 ton per musim panen. Biji kopi tersebut dibeli pada petani dengan harga rata-rata Rp 24.000/kg pada tahun

2023. Stok biji kopi disimpan dalam bangunan penyangraian dan pembubukan menggunakan karung agar kualitas kopi biji tetap terjaga.

5.2.2. Proses Pengolahan Kopi Biji Menjadi Kopi Bubuk

Proses pengolahan kopi bubuk diantaranya bahan baku kopi biji, menyeleksi kopi biji, memisahkan kulit ari dari biji penyangraian, pendinginan, pembubukan dan pengemasan hingga menjadi produk kopi bubuk yang dikemas dengan mesin otomatis.



Gambar 4. Proses Pengolahan Kopi Biji Menjadi Kopi Bubuk

a. Seleksi Biji Kopi

Proses pengolahan kopi bubuk CV. BA diawali dengan menyiapkan bahan baku sebanyak 400 kg. Proses seleksi biji dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja.

b. Memisahkan Kulit Ari dari Biji

Proses memisahkan kulit dari ari dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling, proses ini dilakukan oleh 2 tenaga kerja.

c. Proses Penyangraian

Proses selanjutnya penyangraian biji kopi menggunakan mesin penyangrai yang digerakkan dengan tenaga listrik dan tabung gas sebanyak 7 kali putaran. Kapasitas mesin penyangrai 70 kg dan 40 kg. Mesin penyangrai 70 kg 4 kali putaran dengan waktu 30 menit per 1 kali putaran. Sementara, mesin penyangrai 40 kg 3 kali putaran dengan waktu 20 menit per 1 kali putaran. Proses penyangraian dilakukan oleh 6 orang tenaga kerja.

d. Proses Pendinginan

Setelah biji kopi disangrai maka selanjutnya biji kopi didinginkan di atas tampih dan depan kipas angin selama kurang lebih 20 menit. Proses seleksi biji dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja.

e. Proses Pembubukan

Setelah biji kopi dingin maka langkah selanjutnya proses pembubukan menggunakan mesin giling kapasitas 26 kg sebanyak 34 kali giling yang digerakkan dengan tenaga solar. Satu kali giling menggunakan waktu 3-4 menit.

Proses pembubukan dilakukan oleh 3 orang tenaga kerja.

2.2.3. Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan dengan mengisi kopi bubuk dalam kemasan aluminium foil ukuran 180 gr menggunakan mesin kemasan yang digerakkan dengan tenaga listrik selama 2 jam. Kopi bubuk kemasan 180 gr kemudian dikemas lagi menggunakan kardus yang memuat 12 bungkus kopi bubuk. Proses pengemasan dilakukan oleh 5 orang tenaga kerja. Setelah dikemas dalam kardus, kopi bubuk siap dipasarkan. Bagian pemasaran terdapat 4 tenaga kerja. Kopi bubuk CV. BA dipasarkan dengan cara dikirim ke pedagang yang bermitra dengan industri ini.

5.3. Analisis Produksi dan Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi digunakan untuk mendapatkan keuntungan (Albayan, 2019). Sebagaimana yang telah dijelaskan pada metode analisis, dalam penelitian ini analisis pendapatan terdiri dari (1) penerimaan, (2) biaya produksi, (3) pendapatan dan (4) R/C-Ratio dalam satu kali proses produksi, yang selanjutnya diuraikan berikut ini:

5.3.1. Produksi dan Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari jumlah produksi yang dihasilkan kemudian dikalikan dengan harga jual produk (Pakasi, 2018). CV. BA menghasilkan rata-rata 2.052 kg kopi bubuk dalam setiap minggu, sehingga dalam satu bulan menghasilkan kopi bubuk rata-rata 8.208 kg. Hasil tersebut diperoleh dari

jumlah satu kali produksi dikalikan dengan jumlah hari produksi sebulan yaitu rata-rata 24 hari dalam satu bulan. Harga kopi bubuk pada penelitian ini Rp 10.000 per bungkus dengan berat 190 gram. Penerimaan yang didapatkan dalam satu minggu proses produksi sebesar Rp 108.000.000 dan dalam satu bulan penerimaan yang didapatkan sebesar Rp 432.000.000. Penerimaan tersebut diperoleh dari volume produksi dikalikan dengan harga produk.

Tabel 5 .Jumlah Produksi Pada Usaha Kopi Bubuk CV. BA Pada Bulan Mei Tahun 2023

Bulan (Mei 2023)	Volume Bahan Baku (Kg)	Volume Produksi Kopi Bubuk (Kg)	Volume Produksi (Bungkus)	Total Penerimaan (Rp) (Harga Rp 10.000/Bks)
Minggu 1	2.400	2.052	10.800	108.000.000
Minggu 2	2.400	2.052	10.800	108.000.000
Minggu 3	2.400	2.052	10.800	108.000.000
Minggu 4	2.400	2.052	10.800	108.000.000
Total	9.600	8.208	43.200	432.000.000

Sumber: Data primer Lampiran 8

5.3.2 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dibebankan kepada pelaku usaha (Pakasi, 2018). Dalam penelitian ini biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

- a. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi (Nurwatul, 2018). Biaya tetap yang dikeluarkan CV. BA meliputi biaya penyusutan alat dan biaya pajak bumi dan bangunan. Nilai biaya penyusutan alat dalam satu tahun diperoleh dengan cara biaya penyusutan satu kali produksi dikali dengan rata-rata hari dalam satu bulan kemudian dikalikan lagi dengan total bulan dalam satu tahun. Hal ini karena alat produksi baik digunakan maupun tidak digunakan tentu

saja nilainya menyusut, sehingga dalam satu bulan total biaya penyusutan peralatan di peroleh sebesar Rp 2.232.938 atau dalam satu tahun total penyusutan peralatan sebesar Rp 26.795.256. Nilai biaya pajak bumi dan bangunan dalam satu hari diperoleh dengan cara biaya pajak dalam satu tahun dibagi dengan total bulan dalam satu tahun kemudian dibagi lagi dengan rata-rata hari dalam satu bulan, sehingga dalam satu bulan di peroleh biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 4.170 atau dalam satu tahun sebesar Rp. 50.000. Nilai gaji karyawan tetap sebanyak 6 orang sebesar 12.960.000 dalam satu bulan.

Tabel 6. Biaya Tetap Usaha Kopi Bubuk Pada CV. BA

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Penyusutan Alat	2.228.768
2.	Pajak Bumi dan Bangunan	4.170
3.	Gaji Karyawan Tetap	12.960.000
Total		15.192.938

Sumber: Data primer lampiran 4

b. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan sesuai dengan besar kecilnya produksi (Nurwatul, 2018). Biaya variabel yang dikeluarkan CV. BA meliputi bahan baku yaitu biji kopi, kemasan, kardus, lakban, tabung gas, solar, upah tenaga kerja, transportasi dan listrik. Nilai untuk setiap biaya variabel kecuali listrik dalam satu tahun diperoleh dengan jumlah biaya satu kali produksi dikalikan dengan jumlah hari produksi setahun. Nilai listrik dalam satu tahun diperoleh dengan cara biaya listrik satu kali produksi dikali dengan jumlah rata-rata hari dalam sebulan. Total biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 304.280.016.

Tabel 7. Biaya Variabel Usaha Kopi Bubuk Pada CV. BA

No	Jenis Biaya	Jumlah		Harga	Nilai	
		(RP/Hari)	(RP/Bulan)		RP/Hari	(RP/Bulan)
1.	Bahan baku biji kopi	400	9.600	24.000	9.600.000	230.400.000
2.	Tenaga kerja (HOK)	13	312	90.000	1.710.000	28.080.000
3.	Kemasan	1	24	625.000	625.000	15.000.000
4.	Kardus	150	3.600	3.200	480.000	11.520.000
5.	Tabung Gas	20	480	20.000	400.000	9.600.000
6.	Transportasi	1	24	300.000	300.000	7.200.000
7.	Lakban	3	72	12.000	36.000	864.000
8.	Listrik	1	24	33.334	33.334	800.016
9.	Solar/Bahan Bakar	5	120	6.800	34.000	816.000
Total					3.218.334	304.280.016

Sumber: Data primer lampiran 5

5.3.3. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi digunakan untuk mendapatkan keuntungan (Mamondol et al., 2016).

Tabel 8. Pendapatan Usaha Kopi Bubuk Pada CV. BA

No	Uraian	Nilai	
		(Unit/Hari)	(Rp/Bulan)
1.	Produksi (Bungkus)	1.800	43.200
	Produksi (Kg)	342	43.200
	(1 Bungkus= 190 gram)		
	Harga (Rp/Bungkus)	10.000	10.000
	Harga (Rp/Kg)	52.632	52.632
	Penerimaan	18.000.000	432.000.000
2.	Biaya Tetap (Rp)	93.039,08	15.192.938
	Biaya Variabel (Rp)	13.218.334	304.280.016
	Total Biaya	13.311.373,08	319.472.954
3.	Pendapatan (Rp/Bulan)	4.688.626,91	112.527.046

Sumber: Data primer Lampiran 9

Hasil analisis diperoleh pendapatan pada penelitian ini dalam satu bulan produksi sebesar Rp 112.527.046. Jadi, **hipotesis pertama** yang diajukan yaitu $TR > TC$ dapat **diterima** karena pendapatan yang diterima lebih besar dari pada

total biaya yang dikeluarkan. Hal tersebut Sesuai dengan penelitian dari Nurwatul (2018) dengan judul penelitian Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Bubuk Di Desa Bonto Tenggara Kecamatan Sinjai Borong Kabupaten Sinjai (Studi Kasus di CV. Berkas Asia Industri Kopi Borong) dengan hasil penelitian usaha agroindustri bubuk kopi CV. Berkas Asia layak dijalankan dengan angka perhitungan Net Present Value yang bernilai positif yaitu sebesar Rp. 11.369.734.038., dan diatas nilai biaya investasi awal yaitu sebesar Rp. 265.624.740., Internal Rate Return 304,47% lebih besar dari tingkat suku bunga (discount factor) yaitu 10% , Net R/C-Ratio, yaitu 1 diatas angka 0 dengan kriteria layak.

5.4 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk

Analisis nilai tambah adalah salah satu perhitungan yang bisa dipakai untuk mengetahui keterkaitan antara sektor pertanian dengan sektor industri pengolahan (Heriani et al., 2013). Pada penelitian ini, nilai tambah terdiri dari tiga bagian yaitu (1) output, input dan harga, (2) pendapatan dan keuntungan, dan (3) balas jasa untuk faktor produksi.

Produksi kopi biji sebanyak 400 kg dengan nilai input/beli sebesar Rp 24.000/kg setiap hari atau sekali proses produksi yang dapat menghasilkan output/produk kopi bubuk sebanyak 342 kg dengan nilai output sebesar Rp 52.632 serta di kerjakan oleh tenaga kerja sebanyak 19 orang (Hok/Produksi). Nilai tambah penelitian ini dapat dilihat secara lengkap pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk CV. BA Per Produksi, 2023.

I.	Output, Input dan Harga	Rumus	Nilai
1	Output/produk kopi bubuk (Kg/proses produksi)	A	342
2	Input bahan baku kopi biji (Kg/proses produksi)	B	400
3	Input tenaga kerja (HOK/Produksi)	C	19
4	Faktor konversi	$D = A/B$	0,86
5	Koefisien tenaga kerja (Hok/kg bahan baku)	$E = C/B$	0,05
6	Harga output/ kopi bubuk (Rp/Kg)	F	52.632
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	90.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga input/beli bahan baku (Rp/kg)	H	24.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I	4.167,06
10	Nilai output (Rp/kg)	$J = D * F$	45.000
11	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$	17.088,89
	Ratio nilai tambah (%)	$L = K/J * 100\%$	37,98
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/HOK)	$M = E * G$	4.230
	Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K * 100\%$	24,75
13	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	12.858,89
	Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J * 100\%$	28,58
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	21.000
	Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q * 100\%$	20,14
	Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q * 100\%$	19,84
	Keuntungan pengusaha (%)	$T = O/Q * 100\%$	61,23

Sumber: Data primer Lampiran 10

5.4.1. Output, Input dan Harga

Output merupakan produk yang dihasilkan dalam suatu proses produksi dengan periode waktu tertentu (Nurwatul, 2018). Berdasarkan Tabel 9, kopi

bubuk yang dihasilkan CV. BA rata-rata 10.800 bungkus Kopi Bubuk dalam setiap minggunya.

Input merupakan sumber daya utama dari suatu proses produksi. Input yang digunakan CV. BA dalam satu hari proses produksi terdiri dari bahan baku 400 kg biji kopi, tenaga kerja 19 HOK diberi upah sebesar Rp 90.000/HOK. Koefisien tenaga kerja diperoleh 0,019 HOK/kg, artinya untuk setiap satu kg biji kopi digunakan koefisien tenaga kerja 0,019 HOK/kg. Perolehan nilai tersebut dapat dilihat pada Tabel 9.

Harga merupakan jumlah yang dibayar pembeli untuk menerima suatu produk (Surya et al., 2016). Pada Tabel 9 dapat dilihat harga kopi bubuk penelitian ini adalah Rp 52.632/kg.

5.4.2. Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan merupakan seluruh jumlah penerimaan dikurang dengan seluruh jumlah biayaproduksi (Putra, 2022). Penelitian ini, CV. BA membeli biji kopi dengan harga Rp 24.000/kg. Selain biji kopi terdapat pula sumbangan input lainnya sebesar Rp 4.167,06/kg diperoleh dari penyusutan alat per kg Rp 229,56 ditambah dengan penyusutan bahan penunjang per kg Rp 3.937,5 terdiri dari kemasan, kardus, lakban, solar, tabung gas dan transportasi. Nilai output yang di dapatkan Rp 45.000/kg. **Nilai tambah yang tercipta sebesar Rp 17.088,888/kg dengan rasio 37,975%**. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 4.230/HOK sehingga pangsa tenaga kerja diperoleh 24,752%. Perolehan nilai tersebut dapat dilihat pada Tabel 9.

Keuntungan diperoleh apabila jumlah penerimaan lebih besar dibanding jumlah pengeluaran (Putra, 2022). Pada Tabel 9 dapat dilihat bahwa CV. BA mendapatkan keuntungan sebesar Rp 12.858,888/kg dengan tingkat keuntungan 28,575% dalam satu hari proses produksi.

5.4.3. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi

Balas jasa merupakan hak yang diterima seseorang atas apa yang telah dilakukan (Nurwatul, 2018). Berdasarkan Tabel 9 balas jasa untuk faktor produksi penelitian ini, menunjukkan nilai margin kopi bubuk sebesar Rp 21.000/kg yang dibagi untuk tenaga kerja 20,142%, sumbangan input lain 18,624% dan keuntungan pengusaha 61,232% dalam satu hari proses produksi.

5.5. Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk

Analisis kelayakan usaha adalah kopi bubuk borong berdasarkan analisis *Break Event Poin* (BEP). *Break Event Poin* (BEP) adalah titik impas dimana perusahaan akan menerima pendapatan yang sama dengan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk usaha pengolahannya. BEP yang dihitung dalam penelitian ini yaitu BEP Produksi (Kg), BEP Harga (Rp/Kg), dan BEP Penerimaan (Rp/Sekali Produksi) dengan hasil sebagai berikut:

5.5.1. Analisis R/C-Ratio

Tabel 10. Analisis R/C-Ratio Usaha Kopi Bubuk CV. BA

No	Unsur	Bubuk Kopi Borong
1.	Total Biaya Produksi (Rp)	319.472.954
2.	Penerimaan	432.000.000
3.	R/C- Ratio (Kg)	1,35

Berdasarkan Tabel 10. diketahui bahwa R/C-Ratio usaha pengolahan biji kopi bubuk kopi Borong sebesar 1,35 yang artinya setiap penggunaan input sebesar Rp 1 akan memberikan penerimaan sebesar Rp 1,35. Nilai R/C-Ratio menunjukkan bahwa usaha pengolahan bubuk kopi Borong menguntungkan dan layak diusahakan.

5.5.2. Analisis BEP

Analisis kelayakan usaha pengolahan kopi bubuk Borong berdasarkan analisis *Break Even Poin* (BEP). *Break Even Poin* (BEP) adalah titik impas dimana perusahaan akan menerima pendapatan yang sama dengan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk usaha pengolahannya. BEP yang dihitung dalam penelitian ini yaitu BEP Produksi (Kg), BEP Harga (Rp/Kg), dan BEP Penerimaan (Rp/Sekali produksi) dengan hasil sebagai berikut:

1. BEP Produksi

. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data Tabel 11.

Tabel 11. Analisis BEP Produksi Usaha Pengolahan Bubuk Kopi per Sekali Produksi (per Hari).

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya Tetap (FC)	2.232.938
2	Biaya Variabel (VC)	317.240.016
3	Harga Kopi Bubuk (Rp/Bungkus)	10.000
4	Produksi Kopi Bubuk (Bungkus)	43.200
5	BEP (Bungkus)	840,39

Sumber: Analisis data primer Lampiran 12

Berdasarkan Tabel 11. diketahui bahwa hasil perhitungan titik impas usaha bubuk Kopi Borong diperoleh BEP produksi 840 bungkus yang artinya

usaha CV. BA harus memproduksi kopi bubuk lebih besar dari nilai BEP yaitu 840 bungkus agar menguntungkan. Usaha CV. BA telah memproduksi kopi bubuk yaitu 43.200 Bungkus, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha CV. BA menguntungkan.

2. BEP Penerimaan (Rp/Kg)

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data Tabel 12.

Tabel 12. Analisis BEP Penerimaan Pengolahan Bubuk Kopi per Sekali Produksi (per Hari).

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya Tetap (FC)	2.232.938
2	Biaya Variabel (VC)	317.240.016
3	Penerimaan (S)	432.000.000
4	Harga Kopi Bubuk (Rp/Bungkus)	10.000
5	BEP (Rp)	223,31

Sumber: Analisis data primer Lampiran 12

Berdasarkan Tabel 12. diketahui bahwa hasil perhitungan titik impas usaha bubuk Kopi Borong diperoleh BEP harga Rp 223,31 yang artinya CV. BA harus memperoleh harga kopi bubuk yang lebih tinggi dari nilai BEP yaitu Rp 223,31 agar menguntungkan. Usaha CV. BA telah memperoleh harga kopi bubuk yaitu 10.000 per Bungkus, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha CV. BA menguntungkan.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari data hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa

1. Proses produksi kopi biji menjadi kopi bubuk pada CV. BA melalui beberapa tahapan yaitu pengadaan bahan baku, proses seleksi biji kopi, proses penyangraian, proses pendinginan, proses pembubukan, kemudian proses pengemasan.
2. Rata-rata produksi kopi bubuk yang dihasilkan oleh CV. BA adalah 1.800 bungkus per hari atau 43.200 per bulan . Rata-rata pendapatan adalah Rp 4.688.626 per hari atau Rp. 112.527.046 per bulan.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk sebesar Rp 17.088,89/kg dengan ratio nilai tambah 37,98%. CV. BA mendapatkan keuntungan dengan nilai R/C-Ratio dalam satu hari sebesar 1,35. Pengolahan kopi bubuk Borong, diperoleh nilai BEP Produksi = 840,39 Bungkus (riil = 43.200 bungkus), BEP Penerimaan = Rp. 223,31/Bungkus (riil = Rp. 10.000/Bungkus). Sehingga, pengolahan Kopi Bubuk ini layak untuk diusahakan karena nilai R/C-Ratio > 1.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil yang telah di simpulkan di atas, maka penulis memberikan saran dan masukan untuk pengembangan usaha Agroindutri Kopi CV. BA yaitu sebagai berikut:

- a. Perlu adanya pembinaan dari pemerintah untuk edukasi dan pelatihan dari

departemen perindustrian dalam upaya meningkatkan kualitas produk dan pemasaran sehingga dihasilkan produksi nilai jual tinggi.

- b. Perlu diversifikasi produk olahan kopi untuk memperluas pangsa pasar dan wilayahpasaran

