

## **Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak di Kabupaten Aceh Tengah (Kasus Industri Rumah Tangga Kawa Gayo)**

### ***Analysis of Luwak Coffee Added Value in Central Aceh District (Case of Home Industry Kawa Gayo)***

**Wahyu Isnanda Nasution<sup>1)</sup>, Hanipan Iwan Jaya<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Program Studi Agribisnis, Universitas Malikussaleh, Aceh Utara, Indonesia

<sup>2)</sup>Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Universitas Gajah Putih, Aceh Tengah, Indonesia

E-mail korespondensi: [wahyuIsnanda@unimal.ac.id](mailto:wahyuIsnanda@unimal.ac.id)

#### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan nilai tambah green bean kopi luwak pada home industry Kawa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah dengan bubuk kopi luwak yang siap untuk di konsumsi. Metode peneliti yang digunakan adalah studi kasus menggunakan analisis metode hayami. Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (purposive sampling) dimana peneliti mengandalkan penilaiannya sendiri ketika memilih anggota populasi untuk berpartisipasi dalam penelitian. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah di home industry Kawa Gayo pada bubuk kopi luwak lebih besar dari pada green bean kopi luwak dengan nilai tambah sebesar Rp. 41.675. Akan tetapi tidak diikuti dengan rasio nilai tambah varian bubuk kopi luwak yang lebih kecil dari pada green bean kopi luwak dengan nilai rasio nilai tambah 30,96%. Skala usaha biaya penolong yang masih ada menggunakan pihak ketiga dalam produksi merupakan faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan gabah kopi luwak menjadi bubuk kopi luwak di home industry Kawa Gayo belum maksimal. Keuntungan yang diperoleh di home industri dari varian bubuk kopi luwak lebih besar dibandingkan dengan varian green bean kopi luwak dengan nilai keuntungan sebesar Rp. 37.595. Akan tetapi secara total keuntungan yang diperoleh di home industri dari varian green bean kopi luwak lebih besar dibandingkan dengan varian bubuk kopi luwak dengan nilai keuntungan sebesar Rp. 1.400.250. Permintaan atas suatu varian sangat mempengaruhi total keuntungan home industry Kawa Gayo.

**Kata Kunci:** Aceh Tengah; Keuntungan; Kopi Arabika; Nilai Tambah

#### **Abstract**

*This study aims to compare the added value of green bean Luwak Coffee in the Kawa Gayo home industry in Central Aceh Regency with Luwak coffee powder ready for consumption. The research method used is a case study using the Hayami analysis method. The sample is determined purposively (purposive sampling), in which the researcher relies on his judgment when selecting members of the population to participate in the study. The data used in this study are primary data and secondary data. The results of this study indicate that the added value in the Kawa Gayo home industry for Luwak coffee powder is more significant than for Luwak coffee green beans with an added value of IDR 41,675. However this is not followed by the added value ratio of Luwak coffee powder variant which is smaller than the green bean luwak coffee on value added ratio of 30.96%. The business scale of the supporting costs that still exist using third parties in production is a factor that affects the added value of processing Luwak coffee grain into Luwak coffee powder in the Kawa Gayo home industry which has yet to be maximized. Home industry obtains higher profit on the Luwak coffee powder variant than the Luwak coffee green bean variant with a profit value of Rp. 37,595. However total of the profits in the home industry from the Luwak coffee green bean variant is higher than the Luwak coffee powder variant with Rp. 1,400,250 profit value. The demand for a variant greatly affects the total profit of Kawa Gayo home industry.*

**Keywords:** Central Aceh; Luwak Coffee; Profit, Added Value

## **PENDAHULUAN**

Sektor pertanian cukup kuat untuk menahan gangguan ekonomi dan terbukti handal dalam pemulihan ekonomi. Hal ini masuk akal karena keunggulan komparatif dan kompetitif ekonomi Indonesia terletak pada kegiatan produksi berbasis sumber daya alam dari pada kegiatan produksi berbasis teknologi dan modal. Menurut Kementerian Pertanian, industri pengolahan kopi dalam negeri memberikan kontribusi signifikan terhadap nilai tukar negara pada tahun 2017, dengan nilai ekspor sebesar \$469,4 juta. Perkebunan kopi Indonesia terdiri dari perkebunan negara besar, swasta besar dan kecil. Dari 1.251.703 hektare yang tercatat pada tahun 2017, produksi kopi Indonesia mencapai 666.992 ton.

Aceh merupakan salah satu daerah penghasil kopi terbesar di Indonesia. Data BPS menunjukkan ada 6 kabupaten yang menjadi sentra produksi kopi di Provinsi Aceh. Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah merupakan sentra manufaktur utama dari enam kabupaten tersebut. Luas tanam, hasil dan hasil kopi dalam 5 tahun terakhir semuanya cenderung meningkat di kedua kabupaten tersebut. Indonesia tentunya harus bersaing dengan negara-negara penghasil kopi yang membawa kopinya ke pasar dunia, terutama Brasilia yang pernah menjadi pemasok kopi terbesar dunia.

Kabupaten Aceh Tengah didominasi oleh ketinggian <2.000 Mdpl atau sebesar 94% dari total luas wilayah kabupaten. Pemanfaatan lahan pertanian umumnya dimanfaatkan sebagai perkebunan kopi dengan ketinggian 1000-1500 Mdpl. Pada Tahun 2021 Provinsi Aceh merupakan nomor empat daerah penghasil kopi terbesar di Indonesia dengan total produksi sebesar 74.328 ton. Data BPS pada tahun 2020 menunjukkan bahwa Kabupaten Aceh Tengah menjadi sentra produksi kopi terbesar di Provinsi Aceh. Luas tanaman, produksi dan produktivitas kopi menunjukkan kecenderungan yang

meningkat Kabupaten Aceh Tengah. Pada tahun 2020 tanaman kopi di Kabupaten Aceh Tengah seluas 50.942 Ha yang berarti selalu terjadi peningkatan luas area tanam yang secara langsung meningkatkan produksi kopi di Kabupaten Aceh Tengah. Indonesia tentu saja harus bersaing dengan negara-negara produsen kopi yang memasukkan kopinya ke pasar dunia terutama negara Brasil yang selama ini menjadi pemasok kopi terbesar di dunia dengan produktivitas 3.804.000 ton.

Agribisnis komoditas kopi di Aceh sendiri masih terbelakang, sehingga sebagian besar tanaman pokok di Aceh hanya diperdagangkan sebagai bahan mentah. Pertumbuhan produksi kopi di Kabupaten Aceh Tengah tidak didukung dengan berkembangnya industri pertanian yang dapat memberikan nilai tambah pada produk kopi. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah bisa dengan mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk, namun dalam 5 tahun terakhir kapasitas produksi kopi bubuk di wilayah ini tidak meningkat secara signifikan. Hanya pengolahan produk setengah jadi berupa kopi hijau yang berkembang cukup pesat, sehingga peneliti tertarik untuk menganalisis nilai tambah dan kelayakan pengolahan kopi hijau menjadi kopi bubuk di Kabupaten Aceh Tengah.

## **METODE PENELITIAN**

Kopi luwak merupakan salah satu jenis kopi yang berasal dari Indonesia yang terkenal dengan keunikan proses pengolahannya. Kopi Luwak terbuat dari biji kopi terbaik yang dimakan luwak. Setelah dikonsumsi, biji kopi merah mengalami fermentasi alami di saluran pencernaan luwak.

Sejarah kopi luwak dimulai pada abad ke-19 ketika Belanda pertama kali mendirikan perkebunan kopi di Sumatera dan Jawa, seperti dikutip dari The Fox Magazine. Karena peraturan Eropa, petani Indonesia tidak boleh mengganggu perkebunan kopi arabika yang mereka tanam. Namun, penduduk

setempat pernah melihat luwak memakan biji kopi.

Keesokan harinya, saat luwak mengeluarkan kotoran, kopi yang dicerna akan mengalir keluar hampir secara alami, tidak berubah. Luwak tidak sepenuhnya mencerna biji kopi. Petani yang penasaran berimprovisasi dan mulai menyeduh biji. Ternyata hasil akhirnya bahkan lebih baik dari apa yang ditanam orang Belanda. Dengan cepat menyebar ke seluruh dunia.

Penyebutan nama Kopi Luwak tidak merujuk pada jenis kopi tertentu, melainkan pada prosesnya. Sedangkan biji kopinya sendiri biasanya Arabica atau Robusta. Biji kopi luwak memiliki tekstur lebih kaya dengan rasa creamy yang lebih kaya. Luwak sendiri hanya akan memakan biji kopi yang terbaik dan paling matang. Luwak akan memakan biji kopi merah dan mengalami fermentasi alami di saluran pencernaan luwak. Setelah luwak dikeluarkan, biji kopi yang jatuh dibersihkan. Kemudian digoreng dan diaduk. Kopi Luwak biasanya menggunakan biji kopi Robusta atau Arabica. Namun, yang membedakan biji luwak adalah pemilihan bijinya. Biji kopi lainnya dipilih dan dinilai oleh manusia dan bahkan mesin.

Di urutan keempat, kopi termahal di dunia adalah Kopi Luwak Indonesia. Kopi Luwak merupakan salah satu jenis kopi yang berasal dari Indonesia. Harga kopi Luwak Indonesia mencapai \$160/lb atau Rp 2,34 juta/pound dan merupakan salah satu kopi termahal di dunia.

Penelitian dilakukan di unit usaha kopi Indi Gayo di Kabupaten Aceh Tengah Provinsi Banda Aceh. Kopi Indi Gayo merupakan unit usaha yang mengolah kopi dengan berbagai bentuk perlakuan pasca panen dan menjualnya kepada konsumen dengan kualitas baik dan harga bersaing. Produk yang dihasilkan Indi Gayo Coffee hadir dalam bentuk green bean (biji mentah), biji sangrai (roasted bean) dan kopi bubuk (ground coffee).

Nilai tambah yang diperoleh dalam penelitian ini adalah nilai tambah

produsen Kopi kawa gayo kopi pada varian kopi luwak dalam bentuk biji hijau dan kopi luwak dalam bentuk bubuk yang sudah siap untuk diseduh. Analisis nilai tambah pada industri rumah tangga Kawa Gayo dengan metode Hayami.

Menurut Haller dan Stolowy, Value Added (VA) merupakan ukuran kinerja unit bisnis yang memiliki sejarah panjang dalam bisnis. VA adalah konsep kunci pengukuran penjualan. Konsep tersebut secara tradisional berakar pada ekonomi makro, khususnya dalam perhitungan pendapatan nasional yang diukur dengan produktivitas ekonomi, yang sering disebut sebagai produk nasional atau produk domestik. Ini mewakili nilai tambah ekonomi selama periode waktu Penggunaan umum dari konsep VA juga telah dibahas dan dipraktikkan sebagai indikator kinerja keuangan dan minat di berbagai sektor ekonomi ekonomi dan bisnis yang berbeda. Nilai tambah adalah konsep dasar yang menunjukkan perbedaan antara nilai masukan dan nilai keluaran. Konsep komoditas itu sendiri didasarkan pada maksimalisasi nilai tambah, sehingga semakin tinggi nilai tambah, semakin baik proses industri secara keseluruhan. Sedangkan menurut Helda (2004), nilai tambah adalah selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan biaya input lainnya, sedangkan keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan langsung dari pekerjaan.

Beberapa variabel terlibat dalam analisis nilai tambah ini. Faktor konversi menunjukkan jumlah produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Faktor tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk memproses satu unit input. Sedangkan nilai produk merupakan nilai output dari satu unit input. Nilai input lain termasuk nilai semua pengorbanan selain bahan mentah dan tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses produksi.

Dalam analisisnya, pengujian perbedaan nilai tambah antar varian dilakukan dengan menggunakan perhitungan matematis yaitu dengan membandingkan nilai tambah suatu varian produk dengan variasi produk

lainnya. Dalam analisis total keuntungan suatu varian produk dilakukan dengan menggunakan perhitungan matematis yaitu input dikalikan dengan keuntungan suatu varian produk.

**Tabel 1. Prosedur Metode Hayami**

| Variabel                         | Satuan                  | Notasi               |
|----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Output, Input dan Harga          |                         |                      |
| Output/Produk Total              | Kg/Proses Produksi      | A                    |
| Input Bahan Baku                 | Kg/Proses Produksi      | B                    |
| Input Tenaga Kerja               | HOK/Proses Produksi     | C                    |
| Faktor Konversi                  | Kg Output/Kg Bahan Baku | $D=A/B$              |
| Koefisien Tenaga Kerja           | HOK/Kg Bahan Baku       | $E=C/B$              |
| Harga Output                     | Rp/kg                   | F                    |
| Upah Rata-Rata Tenaga Kerja      | Rp/Proses Produksi      | G                    |
| Pendapatan dan Keuntungan        |                         |                      |
| Harga Input Bahan Baku           | Rp/kg                   | H                    |
| Sumbang Input Lain               | Rp/kg                   | I                    |
| Nilai Output                     | Rp/kg                   | $J=D \times F$       |
| Nilai Tambah                     | Rp/kg                   | $K=J-H-I$            |
| Rasio Nilai Tambah               | %                       | $L=K/J \times 100\%$ |
| Pendapatan Tenaga Kerja          | Rp/kg                   | $M=E \times G$       |
| Bagian Tenaga Kerja              | %                       | $N=M/K \times 100\%$ |
| Keuntungan                       | Rp/kg                   | $O=K-M$              |
| Bagian Keuntungan                | %                       | $P=O/J \times 100\%$ |
| Balas Jasa Untuk Faktor Produksi |                         |                      |
| Marjin                           | Rp/kg                   | $Q=J-H$              |
| a. Pendapatan Tenaga Kerja       | %                       | $R=M/Q \times 100\%$ |
| b. Sumbang Input Lain            | %                       | $S=I/Q \times 100\%$ |
| c. Keuntungan                    | %                       | $T=O/Q \times 100\%$ |

Sumber: Hayami (1987)

Keterangan :

A = Output atau total produksi green kopi luwak & bubuk kopi luwak yang dihasilkan oleh home industri Kawa Gayo

B = Input atau bahan baku yang digunakan untuk memproduksi green kopi luwak & bubuk kopi luwak

C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi green kopi luwak & bubuk kopi luwak dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja)

D = Output atau total produksi green kopi luwak & bubuk kopi luwak berbanding input atau bahan baku yang digunakan

E = HOK dibagi input atau bahan baku yang digunakan

F = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis

G = Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK (Hari Orang Kerja)

H = Harga input bahan baku utama yaitu terong per kilogram pada saat periode analisis

I = Sumbangan atau biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan.

- J = Nilai dari faktor konversi dikalikan dengan harga produk yang berlaku pada satu periode analisis  
K = Nilai output dikurangkan dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku  
L = Persentase dari nilai tambah yang dibagi dengan nilai output  
M = Koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata tenaga kerja  
N = Persentase dari imbalan tenaga kerja yang dibagi nilai tambah  
O = Nilai tambah dikurangkan dengan imbalan tenaga kerja  
P = Persentase dari keuntungan yang dibagi nilai tambah  
Q = Nilai output dikurangkan harga bahan baku  
R = Persentase dari keuntungan yang dibagi margin keuntungan  
S = Persentase dari imbalan tenaga kerja yang dibagi margin keuntungan  
T = Persentase dari sumbangan input lain yang dibagi margin keuntungan

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Nilai tambah dari penelitian ini adalah nilai tambah dari 2 varian yang diolah di unit produksi Kawa Gayo, yaitu kopi musang biji hijau dan kopi cerpelai bubuk. Nilai tambah diukur sebagai nilai tambah yang dihasilkan dari transformasi biji kopi musang menjadi biji kopi musang hijau dan biji kopi cerpelai menjadi bubuk kopi cerpelai. Increment ini merupakan inkremen untuk setiap varian yang diproses selama produksi. Pada penelitian ini nilai tambah dihitung menggunakan model komputasi Hayami yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 2, pada industri rumah tangga Kawa Gayo varian biji kopi luwak memiliki nilai input 75 kg dan varian bubuk kopi luwak memiliki nilai input 25 kg. Konsumsi luwak varian biji hijau lebih tinggi dibandingkan varian bopi luwak bubuk karena permintaan varian biji hijau luwak lebih tinggi dibandingkan varian bubuk kopi luwak. Tenaga kerja langsung Kawa Gayo di industri dalam negeri untuk varian luwak biji kopi hijau mempekerjakan 3 orang tenaga kerja dan untuk varian bubuk kopi luwak mempekerjakan hingga 3 orang.

Pada industri keluarga Kawa Gayo, varian kopi musang hijau memiliki faktor konversi yang lebih tinggi dibandingkan dengan varian kopi musang bubuk dengan faktor konversi 0,50 yaitu 1 kg biji kopi dapat menghasilkan 0,50 kg kopi musang hijau.

. Besarnya koefisien konversi untuk varian musang berinti hijau lebih besar dibandingkan dengan varian kopi musang bubuk karena varian kopi luwak bubuk melakukan reduksi kadar air yang lebih besar dibandingkan luwak varian biji hijau. Harga tiap kategori produk pertanian tergantung varian olahannya. Harga kopi luwak varian bubuk di industri rumah tangga Kawa Gayo Rp 350.000, dan varian buncis Rp 250.000 Kopi Luwak varian premium. Harga varian bubuk kopi luwak lebih mahal dari varian kopi luwak karena varian bubuk kopi mink mengalami proses yang lebih lama dibandingkan varian kopi luwak.

Gaji rata-rata untuk varian Weasel Coffee Powder dan Green Bean Mink Coffee Powder Rp 34.000. Selama produksi di Industri Rumah Tangga Kawa Gayo menggunakan bahan baku yang sama untuk setiap varian produk. Harga biji pada varian Kopi Musang Bubuk dan Kopi Musang sama yaitu Rp 85.000/Kg. Biaya bahan masukan sama karena setiap alternatif proses menggunakan jenis, kualitas dan standar yang sama untuk setiap alternatif proses.

Input lain untuk proses manufaktur meliputi penyusutan pabrik, peralatan, dan dukungan pihak ketiga. Dalam industri rumah tangga Kawa Gayo, varian kopi luwak bubuk memiliki kontribusi input lain yang paling besar dibandingkan dengan varian biji luwak yaitu Rp13.325. Memang industri dalam

negeri Kawa Gayo selalu membutuhkan pihak ketiga untuk pengolahan bubuk

kopi musang.

**Tabel 2. Nilai Tambah Home Industry Kawa Gayo (Metode Hayami)**

| Variable                         | Kopi Luwak |            |
|----------------------------------|------------|------------|
|                                  | Green Bean | Bubuk      |
| Output, Input dan Harga          |            |            |
| Output/Produk Total              | 37,50      | 10,00      |
| Input Bahan Baku                 | 75,00      | 25,00      |
| Input Tenaga Kerja               | 3,00       | 3,00       |
| Faktor Konversi                  | 0,500      | 0,400      |
| Koefisien Tenaga Kerja           | 0,04       | 0,12       |
| Harga Output                     | Rp 250.000 | Rp 350.000 |
| Upah Rata-Rata Tenaga Kerja      | Rp 34.000  | Rp 34.000  |
| Pendapatan dan Keuntungan        |            |            |
| Harga Input Bahan Baku           | Rp 85.000  | Rp 85.000  |
| Sumbang Input Lain               | Rp 1.300   | Rp 13.325  |
| Nilai Output                     | Rp 125.000 | Rp 140.000 |
| Nilai Tambah                     | Rp 38.700  | Rp 41.675  |
| Rasio Nilai Tambah               | 30,96%     | 29,77%     |
| Pendapatan Tenaga Kerja          | Rp 1.360   | Rp 4.080   |
| Bagian Tenaga Kerja              | 3,51%      | 9,79%      |
| Keuntungan                       | Rp 37.340  | Rp 37.595  |
| Bagian Keuntungan                | 29,87%     | 26,85%     |
| Balas Jasa Untuk Faktor Produksi |            |            |
| Marjin                           | Rp 40.000  | Rp 55.000  |
| a. Pendapatan Tenaga Kerja       | 3,40%      | 7,42%      |
| b. Sumbang Input Lain            | 3,25%      | 24,23%     |
| c. Keuntungan                    | 93,35%     | 68,35%     |

Varian bubuk kopi Luwak memiliki nilai output yang lebih tinggi dibandingkan varian biji hijau Luwak dengan nilai output Rp 140.000. Varian kopi luwak bubuk memiliki nilai keluar yang lebih tinggi dari varian kopi hijau karena memiliki harga keluar yang lebih tinggi dari varian kopi luwak hijau. Varian mink coffee powder memiliki nilai tambah lebih besar dibandingkan varian biji kopi luwak dengan nilai tambah Rp 41.675. Varian kopi bubuk musang memiliki nilai tambah yang lebih besar dibandingkan dengan varian kopi hijau karena memiliki nilai rendemen yang lebih tinggi dibandingkan dengan varietas kopi luwak. Namun varian biji hijau pada VA rasio kopi luwak lebih tinggi dibandingkan dengan varian bubuk kopi luwak dengan VA rasio 30,96%. Varian biji hijau kopi luwak

memiliki rasio nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan varian kopi luwak bubuk karena nilai keluaran varian kopi luwak biji hijau lebih rendah dibandingkan varian bubuk kopi luwak.

Luwak varian kopi bubuk memiliki pendapatan tenaga kerja yang lebih tinggi dibandingkan dengan varian kopi luwak green bean yaitu sebesar Rp 4.080. Varian kopi luwak bubuk memiliki pendapatan tenaga kerja lebih tinggi dibandingkan varian kopi luwak biji hijau karena koefisien tenaga kerja varian kopi luwak bubuk memiliki pendapatan tenaga kerja lebih tinggi dibandingkan varian kopi luwak biji hijau. Koefisien tenaga kerja untuk varian kopi bubuk memiliki pendapatan tenaga kerja yang lebih tinggi dibandingkan dengan varian biji hijau karena input bahan baku pada varian

kopi bubuk lebih rendah dibandingkan dengan varian biji hijau.

Tenaga kerja rata-rata untuk luwak kopi bubuk adalah 8,34 kg/orang, sedangkan untuk luwak green coffee rata-rata tenaga kerja adalah 25 kg/orang. Varian kopi luwak bubuk memiliki pendapatan tenaga kerja yang lebih tinggi dibandingkan dengan varian kopi luwak sebesar 9,79%. Varian bubuk kopi luwak memiliki pendapatan tenaga kerja yang lebih tinggi dibandingkan dengan varian luwak green bean karena pendapatan tenaga kerja pada varian bubuk kopi luwak lebih tinggi dibandingkan dengan varian kopi luwak.

Margin keuntungan varian kopi luwak bubuk lebih tinggi dari varian bubuk kopi luwak dengan keuntungan Rp 37.595, namun margin keuntungan varian bubuk kopi luwak lebih tinggi dibandingkan varian bubuk kopi luwak dengan margin keuntungan lebih tinggi. Keuntungan adalah 29,87%. Keuntungan varian bubuk mink coffee lebih besar dibandingkan dengan varian luwak biji hijau karena nilai tambah varian bubuk kopi mink lebih tinggi dibandingkan dengan varian biji hijau luwak. Margin keuntungan varian mink coffee lebih tinggi dibandingkan varian mink coffee bubuk karena nilai produksi biji mink coffee lebih rendah dibandingkan varian mink coffee bubuk.

Varian bubuk kopi Luwak memiliki margin keuntungan, pendapatan tenaga kerja dan kontribusi

input lainnya lebih tinggi dibandingkan varian kopi bubuk Luwak green bean dengan margin Rp 55.000, pendapatan tenaga kerja sebesar 7,42% dan kontribusi input lainnya sebesar 24,23%. Amplitudo luwak varian kopi bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varian luwak green coffee karena nilai output varian luwak kopi bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varian luwak green coffee. Margin pendapatan tenaga kerja untuk varian kopi luwak bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varietas kopi musang karena pendapatan tenaga kerja untuk varian kopi luwak bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varietas musang dan musang. Margin kontribusi input lain pada varian kopi bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varian luwak kopi hijau karena kontribusi input lain pada varian kopi bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varian luwak kopi hijau.

Varian biji hijau kopi luwak memiliki margin keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan varian kopi luwak bubuk dengan margin sebesar 93,35%. Varian mink coffee bean memiliki margin keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan varian mink coffee bubuk karena margin keuntungan varian musang green bean lebih tinggi dibandingkan varian mink coffee bubuk.

Hasil dari berbagai pengujian nilai tambah dan keuntungan total varian produk industri dalam negeri Kawa Gayo dapat dilihat pada Tabel 3 dan 4.

**Tabel 3. Hasil Uji Beda Nilai Tambah *home industry* Indi Gayo Coffee**

| Varian                | Nilai Tambah | Selisih nilai tambah<br>Bubuk Kopi Luwak |
|-----------------------|--------------|--|
| Green Bean Kopi Luwak | Rp 38.700    | Rp 2.975                                 |
| Bubuk Kopi Luwak      | Rp 41.675    |  |

**Tabel 4. Hasil Keuntungan *home industry* Indi Gayo Coffee**

| Varian                | Input | Keuntungan | Total Keuntungan |
|-----------------------|-------|------------|------------------|
| Green Bean Kopi Luwak | 75    | Rp 37.340  | Rp 1.400.250     |
| Bubuk Kopi Luwak      | 25    | Rp 37.595  | Rp 375.950       |

Tabel 3 menunjukkan bahwa nilai tambah varian kopi luwak bubuk pada rantai pasok domestik Kawa Gayo lebih tinggi dibandingkan varian kopi luwak berbiji hijau dengan nilai tambah Rp 41.675 dengan selisih Rp 2.975, namun terbesar Keuntungan industri domestik bruto Kawa Gayo diperoleh dari varian kopi luwak biji hijau dengan total keuntungan sebesar Rp 1.400.250.

## **SIMPULAN**

Nilai tambah yang diperoleh dari varian kopi cerpelai bubuk lebih tinggi dibandingkan dengan varian kopi cerpelai hijau dengan nilai tambah sebesar Rp 41.675, namun tidak diimbangi dengan rasio nilai tambah varian kopi musang bubuk. lebih kecil dibandingkan kopi mink dengan rasio nilai tambah 30,96%. Dalam kasus perusahaan yang lebih besar, biaya rata-rata bahan pendukung akan lebih kecil dan lebih efektif.

Selain ukuran usaha, faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan kopi hijau menjadi kopi bubuk di rumah industri Kawa Gayo adalah harga bahan input dan biaya tambahan yang selalu ada dalam penggunaan pihak ketiga dalam prosesnya. proses produksi. . Dimana biaya tersebut menambah biaya manajemen produksi pada industri keluarga Kawa Gayo khususnya pada varian Serbuk Kopi Luwak. Keuntungan yang diperoleh industri dalam negeri dari varian kopi luwak bubuk lebih besar dibandingkan dengan varian kopi luwak biji hijau dengan nilai keuntungan sebesar Rp 37.595. mengungguli varian bubuk kopi luwak dengan nilai keuntungan Rp. Permintaan suatu. varian sangat mempengaruhi keuntungan total industri rumah tangga Kawa Gayo.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik Indonesia, 2022. Statistik Kopi Indonesia 2021. BPS.  
Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh, 2021. Provinsi Aceh Dalam Angka 2022. BPS.  
Eyverson Ruauw, Th. M. Katiandagho dan Priska A.P. Suwardi. 2012. Analisis

Keuntungan dan Nilai Tambah Agribisnis Manisan Pala UD Putri di Kota Bitung. ASE – Volume 8 Nomor 1.

Haller, Axel and Herve Stolowy. 1995. Value Added Accounting in Germany and France: A Conceptual and Empirical Comparison. Annual Congress of the European Accounting Association. Birmingham, United Kingdom

Hayami Y.1987. Agricultural Marketing And Processing in Upland Java, A Perspective from Sunda Village. Bogor. Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2017

Kartasasmita M, 2011, Pengertian Agroindustri Menurut Pandangan Pribadi Serta Contoh Hasil Produk Agroindustri. Diunduh di <http://mawardikartasasmita.blogspot.com/2011/10/pengertian-agroindustri.html> tanggal 8 Maret 2023.

Mahdi, M Ivan. 8 Negara Produsen Kopi Terbesar di Dunia, Indonesia Termasuk Indonesia menjadi negara produsen kopi terbesar keempat di dunia. Tercatat produksi kopi dari dalam negeri mencapai 12,1 juta karung pada 2020. Diunduh di <https://dataindonesia.id/sector-ril/detail/8-negara-produsen-kopi-terbesar-di-dunia-indonesia-termasuk> tanggal 8 Maret 2023.

Nasution, W.I., H. Hasyim, dan S.N. Lubis. Analysis of value added of Arabica Coffee in Central Aceh Regency (case of Indi Gayo Coffee business unit). IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 454 (2020) 012006

Tambarta, Emmia. 2017. Analisis nilai tambah dan Strategi pengembangan Olahan Kopi Arabika di Kabupaten Bener Meriah Aceh. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Lisfianti, W. 2022. Sejarah Kopi Luwak di Indonesia, Termasuk Kopi Termahal di Dunia. Diunduh di <https://www.tribunnews.com/nasiona/2022/07/28/sejarah-kopi-luwak-di-indonesiatermasuk-kopi-termahal-di-dunia?page=all> tanggal 8 Maret 2023.