

Nilai Tambah Kopi Robusta (Studi Kasus Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros)

The Value Added of Robusta Coffee (Case Study of The Betara Bersatu Forest farmers Group in Bentenge Village, Mallawa District, Maros Regency)

Ayu Adelia¹⁾, Arifin²⁾, Abd Asis Pata³⁾

Email: ayuadelia20010702@gmail.com, arifin.maros13@gmail.com,
asis.pata64@gmail.com

^{1),2),3)}Fakultas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan, Universitas Muslim Maros

ABSTRAK

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi robusta dari *green bean* menjadi kopi bubuk pada Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros selama 3 bulan yaitu pada bulan Maret – Mei 2025. Penentuan sampel menggunakan *purposive sampling* yaitu ditentukan dengan sengaja memilih sampel yang dianggap paling memahami proses pengolahan kopi. Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Data Primer dan Data Sekunder. Metode yang digunakan adalah analisis nilai tambah dengan pendekatan Hayami, berdasarkan data primer yang dikumpulkan melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan kopi robusta dari *green bean* menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah. Untuk kemasan 100 gram dan 200 gram, rasio nilai tambah yang dihasilkan adalah 36,07%, sedangkan untuk kemasan 500 gram, rasio nilai tambahnya adalah 20,09%. Angka ini tergolong sedang berdasarkan klasifikasi Hubeis (1997).

Kata Kunci : Nilai Tambah, Kopi Robusta, Kelompok Tani Hutan.

ABSTRACT

The objective of this study was to determine the value added generated from processing robusta coffee from green beans into coffee powder by the Betara Bersatu Forest Farmers Group in Bentenge Village, Mallawa District, Maros Regency. The research was conducted in Bentenge Village, Mallawa District, Maros Regency, for three months, from March to May 2025. Samples were selected using purposive sampling, deliberately choosing respondents deemed most knowledgeable about the coffee processing. The types and sources of data used were Primary Data and Secondary Data. The method employed was value-added analysis using the Hayami approach, based on primary data collected through questionnaires. The results indicate that processing robusta coffee from green beans into coffee powder provides significant value added. For the 100-gram and 200-gram packaging, the value-added ratio was 36.07%, while for the 500-gram packaging, the ratio was 20.09%. These figures are classified as moderate according to Hubeis (1997).

Keywords: *Value Added, Robusta Coffee, Forest Farmers Group.*

PENDAHULUAN

Sektor pertanian di Indonesia adalah fondasi utama ekonomi negara. Sebagai negara yang memiliki basis agraris, sektor pertanian merupakan faktor yang sangat krusial dalam hal mempertahankan kedaulatan dan ketahanan pangan. Subsektor perkebunan adalah bagian dari sektor pertanian yang memiliki peranan krusial dalam pembangunan nasional, dengan dua kategori tanaman yang dapat dibedakan yaitu tanaman tahunan dan tanaman semusim. Salah satu contoh tanaman tahunan yang dibudidayakan masyarakat adalah tanaman kopi (Trianziani, 2020).

Tanaman kopi merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan karena memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi di pasar global. Produksi kopi di Indonesia melibatkan dua aktor utama, yaitu perkebunan yang dikelola oleh perusahaan (baik milik negara maupun swasta) dan perkebunan kopi yang dimiliki oleh rakyat (Ramawati *et al.*, 2020). Kopi merupakan komoditas pertanian yang memiliki kontribusi penting bagi peningkatan ekonomi nasional. Komoditas kopi memberikan beberapa kontribusi penting bagi ekonomi nasional, seperti sebagai penyedia sumber devisa negara, pendapatan untuk para petani, pencipta pekerjaan, pengembangan wilayah, pendorong sektor agribisnis dan agroindustri, serta sebagai pendukung upaya konservasi lingkungan (Pebriany, 2020). Di Indonesia, kopi robusta merupakan salah satu varietas kopi yang banyak ditanam dan telah menjadi salah satu komoditas andalan. Beberapa studi menunjukkan bahwa tanaman kopi robusta cukup resisten terhadap penyakit, serta memiliki karakteristik rasa yang lebih pahit, sedikit asam dan mengandung lebih banyak kafein dibandingkan dengan kopi Arabika (Budi *et al.*, 2020).

Usaha peningkatan produksi pertanian tidak semata-mata berfokus pada peningkatan volume produksi, melainkan lebih diarahkan pada penambahan nilai (*value added*) produk pertanian melalui proses pengolahan hasil pertanian (Listyati *et al.*, 2017). Nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas akibat adanya proses pengolahan, transportasi, atau penyimpanan dalam kegiatan produksi. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dihitung berdasarkan selisih

antara nilai produk akhir dengan biaya bahan baku serta input lainnya, tanpa memasukkan biaya tenaga kerja dalam perhitungannya (Gujarati & Porter, 2010).

Menurut Sulandjari & Margaretha (2021) agar dapat bersaing di agroindustri, perlu dilakukan peningkatan nilai produk serta pengembangan nilai tambah yang bisa menciptakan produk unggulan. Peningkatan nilai tambah suatu produk akan mengakibatkan persaingan yang semakin sengit dalam mendapatkan bahan baku dan memasarkan produk, karena hal tersebut akan menjadi semakin menguntungkan. (Syahrani et al., 2021). Oleh sebab itu, analisis nilai tambah sangat diperlukan untuk menentukan seberapa besar pengaruh pengolahan terhadap peningkatan pendapatan dan daya saing produk kopi robusta (Idsan et al., 2020).

Salah satu wilayah penghasil kopi yang potensial di Sulawesi Selatan adalah Desa Bentenge, Kecamatan Mallawa, Kabupaten Maros. Menurut petani di Desa Bentenge, penanaman kopi telah lama dilakukan (lebih dari 20 tahun) dengan menanami lahan sekitar pemukiman yang pengelolaannya masih tradisional. Pengolahan kopi robusta pada Kelompok Tani Betara Bersatu dilakukan dari biji kopi hijau (*green bean*) menjadi kopi bubuk. Namun, tidak semua kopi yang sudah dipanen diolah lebih lanjut karena keterbatasan modal dan pemasaran. Akibatnya, sebagian kopi masih dijual dalam bentuk biji kopi hijau atau *green bean* dengan harga jual yang rendah. Sehingga diperlukan adanya pengolahan *green bean* menjadi kopi bubuk yang bernilai tambah guna meningkatkan pendapatan petani kopi pada Kelompok Tani Hutan Betara bersatu di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros.

Berdasarkan latar belakang tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi robusta dari *green bean* menjadi kopi bubuk pada Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros sebagai daerah penelitian yang ditentukan secara *purposive sampling* (sengaja) dengan pertimbangan bahwa Desa Bentenge memiliki komoditi yang cukup luas dan juga disertai kelompok tani yang sama dengan desa-desa lain yang

ada di Kecamatan Mallawa. Penelitian ini telah dilaksanakan dalam waktu 3 bulan yaitu Maret sampai Mei 2025.

Metode Penentuan Sampel

Penentuan sampel menggunakan *purposive sampling* yaitu ditentukan dengan sengaja memilih sampel yang dianggap paling memahami proses pengolahan kopi. Maka sampel dalam penelitian ini adalah Ketua Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu sekaligus pemilik rumah yang dijadikan tempat produksi pengolahan kopi robusta oleh Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini terdapat data yang dikumpulkan yaitu data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung melalui observasi lapangan dan wawancara dengan responden, dengan tujuan untuk memperoleh informasi terkait nilai tambah kopi robusta pada Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu Desa Bentenge Kecamatan Mallawa.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung yang melengkapi data primer, dan diperoleh dari berbagai sumber, seperti informasi sosial ekonomi masyarakat setempat, peta wilayah, gambaran umum daerah, serta data dari instansi terkait, literatur, maupun laporan hasil penelitian yang relevan dengan topik penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari responden penelitian dengan menggunakan teknik observasi langsung. Alat pengumpul data yang digunakan dan pertanyaan dengan melalui wawancara maupun kuesioner untuk memperoleh informasi tentang nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi robusta mulai dari *green bean* menjadi kopi bubuk. Sedangkan data lainnya diperoleh dari catatan dan dokumentasi pada Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah. Metode yang digunakan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan *green bean* kopi robusta, dengan menggunakan Metode Hayami sebagai alat perhitungannya.

Tabel. 1 Metode Hayami

No.	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga			
1.	Output	Kg	(1)
2.	Input	Kg	(2)
3.	Tenaga Kerja	HOK	(3)
4.	Faktor Konversi		(4) = (1)/(2)
5.	Koefisien TK	HOK/Kg	(5) = (3)/(2)
6.	Harga Output	Rp	(6)
7.	Upah rata-rata	Rp/HOK	(7)
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	(8)
9.	Input Lain	Rp/Kg	(9)
10.	Nilai Output	Rp/Kg	(10) = (4) × (6)
11.	a. Nilai tambah	Rp/Kg	(11a) = (10) - (9) - (8)
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b) = (11a/10) × 100%
12.	a. Pendapatan TK	Rp/Kg	(12a) = (5) × (7)
	b. Bagian TK	%	(12b) = (12a/11a) × 100%
13.	a. keuntungan	Rp/Kg	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat Keuntungan	%	(13b) = (13a/11a) × 100%
III. Balas Jasa pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin	Rp/Kg	(14) = (10) - (8)
	a. Pendapatan tenaga Kerja	%	(14a) = (12a/14) × 100%
	b. Sumbangan Input Lain	%	(14b) = (9/14) × 100%
	c. Keuntungan Pengusaha	%	(14c) = (13a/14) × 100%

Sumber : Ramawati et al., 2020

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Biaya yang termasuk dalam biaya tetap yang dikeluarkan pada pengolahan *green bean* menjadi kopi bubuk di desa Bentenge Kecamatan Mallawa adalah biaya penyusutan alat dan biaya listrik, biaya listrik digolongkan kedalam biaya tetap dikarenakan tagihan listrik biasanya adalah biaya dasar atau biaya langganan bulanan yang harus dibayarkan ke penyedia listrik yaitu PLN setiap bulan. Total biaya tetap

yang dikeluarkan sebesar Rp.105.497,8. Biaya yang termasuk dalam biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya gas LPG, biaya kemasan, dan biaya tenaga kerja. Total biaya variabel yang dikeluarkan selama sekali produksi sebesar Rp.5.985.666.

Tabel 2. Biaya Produksi Kopi Robusta

No.	Uraian	Nilai (Rp/bulan)
1.	Biaya tetap	
	Penyusutan Alat	5.497,8
	Biaya Listrik	100.000
	Total Biaya tetap	105.497,8
2.	Biaya Variabel	
	Bahan Baku	6.500.000
	Biaya Gas LPG	69.000
	Biaya Kemasan	165.000
	Biaya Tenaga Kerja	226.666
	Total Biaya Variabel	7.165.666
3.	Total Biaya	7.271.163,8

Sumber : Data Primer Diolah 2025.

Produksi Kopi Robusta

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data produksi kopi robusta dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 3. Uraian Produksi Kopi Robusta

No.	Uraian	Input (Kg)	Output (Kg)	Kemasan (gr)		
				100gr (Kg)	200gr (Kg)	500gr (Kg)
1.	Minggu 1	32	25,6	12,8	5,12	7,68
2.	Minggu 2	24	19,2	9,6	3,84	5,76
3.	Minggu 3	16	12,8	6,4	2,56	3,84
4.	Minggu 4	28	22,4	11,2	4,48	6,72
	Total Produksi			40	16	24

Sumber : Data Primer Diolah 2025.

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan merupakan perhitungan dari total produksi dikalikan dengan harga produk satuan rupiah. Keberhasilan dari suatu usaha dapat dilihat dari pendapatan yang diperolehnya. Pendapatan yang dimaksud adalah pendapatan yang diterima dari jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga produk yang bersangkutan kemudian dikurangi oleh biaya produksi. Pada tabel dapat dilihat bahwa penerimaan usaha kopi sebesar Rp.11.280.000 dengan total biaya Rp. 7.271.163,8.

Tabel 4. Penerimaan Pengolahan Kopi Robusta

No.	Uraian	Jumlah Produksi (Kg)	Penerimaan	
			Harga Satuan (Rp/Kg)	Total Nilai (Rp/Kg)
1.	100 gram	40	150.000	6.000.000
2.	200 gram	16	150.000	2.400.000
3.	500 gram	24	120.000	2.880.000
Total Penerimaan				11.280.000

Sumber : Data Primer Diolah 2025.

Tabel 5. Pendapatan Pengolahan Kopi Robusta

No.	Uraian	Pendapatan		
		Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Nilai (Rp)
1.	Kopi Bentenge	11.280.000	7.271.163,8	4.008.836,2

Sumber : Data Primer Diolah 2025.

Berdasarkan tabel 5 diatas, dapat dilihat total pendapatan yang didapatkan merupakan selisih dari penerimaan dengan total biaya yang digunakan dalam proses produksi kopi robusta. Jadi total pendapatan pada pengolahan kopi robusta oleh Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu adalah Rp.4.008.836,2.

Analisis Nilai Tambah

Konsep nilai tambah menurut (Trianziani, 2020) pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Metode Hayami sendiri memiliki kelebihan yaitu kemampuannya untuk mengidentifikasi nilai tambah, nilai output, dan produktivitas. Perhitungan tersebut bertujuan untuk mengukur besarnya tambahan nilai yang diperoleh dari pengolahan *green bean* kopi robusta menjadi kopi bubuk. Berikut ini perhitungan nilai tambah pada pengolahan *green bean* kopi robusta menjadi kopi bubuk oleh Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu.

Tabel 6. Nilai Tambah *Green Bean* Menjadi Kopi Bubuk Kemasan Per 100 gram

No.	Variabel	Satuan	Nilai	Kopi Bubuk (Kg)
I. Output, Input, dan Harga				
1.	Output	Kg	(1)	40
2.	Input	Kg	(2)	50
3.	Tenaga Kerja	HOK	(3)	1,75

4.	Faktor Konversi		$(4) = (1)/(2)$	0,8
5.	Koefisien TK	HOK/Kg	$(5) = (3)/(2)$	0,035
6.	Harga Output	Rp/Kg	(6)	150.000
7.	Upah rata-rata	Rp/HOK	(7)	63.000

II. Pendapatan dan Keuntungan

8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	(8)	65.000
9.	Input Lain	Rp/Kg	(9)	11.706,82
10.	Nilai Output	Rp/Kg	$(10) = (4) \times (6)$	120.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/Kg	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	43.293,18
	b. Rasio Nilai Tambah	%	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$	36,07
12.	a. Pendapatan TK	Rp/Kg	$(12a) = (5) \times (7)$	2.205
	b. Bagian TK	%	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$	5,09
13.	a. keuntungan	Rp/Kg	$(13a) = (11a) - (12a)$	41.088,18
	b. Tingkat Keuntungan	%	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$	94,90

III. Balas Jasa pemilik Faktor Produksi

14.	Margin	Rp/Kg	$(14) = (10) - (8)$	55.000
	a. Pendapatan tenaga Kerja	%	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	4
	b. Sumbangan Input Lain	%	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	21,28
	c. Keuntungan Pengusaha	%	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	74,70

Sumber : Data Primer Diolah 2025

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan bahwa output kopi bubuk sebanyak 40 Kg dihasilkan dari input bahan baku *green bean* 50k Kg untuk kemasan 100gram kopi bubuk. Dengan menggunakan 50 Kg input dapat menghasilkan Faktor Konversi sebesar 0,8 Kg output per Kg Input, yang berarti 1 Kg bahan baku menghasilkan 0,8 kg kopi bubuk jadi. Dalam proses pengolahan kopi ini menggunakan tenaga kerja 1,75HOK dan didapatkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,035HOK/Kg yang artinya untuk memproduksi 1 Kg kopi bubuk diperlukan 0,035 hari kerja.

Pengolahan kopi robusta di setiap kilogram kopi ada nilai tambah yang dihasilkan yaitu Rp.43.293,18/Kg. Nilai ini diciptakan dalam proses produksi dengan perhitungan nilai output dikurangi harga bahan dan input lainnya. Rasio nilai tambah yang dihasilkan yaitu 36,07% dari nilai output akhir merupakan nilai yang berhasil ditambahkan melalui proses produksi. Pendapatan tenaga kerja yaitu upah yang dibayarkan yaitu Rp.2.205/Kg dengan rasio 5,09% yang berarti hanya sekitar 5% dari nilai tambah yang diberikan kepada tenaga kerja.

Keuntungan perusahaan merupakan sisa dari nilai tambah setelah dikurangi pendapatan tenaga kerja yaitu Rp.41.088,18/Kg dengan tingkat keuntungan 94,90% yang merupakan angka yang sangat tinggi menunjukkan bahwa hampir seluruh nilai

tambah yang diciptakan menjadi keuntungan bagi pengusaha. Pada tabel tersebut, margin adalah pendapatan kotor per kilogram kopi bubuk yang tersisa setelah menutupi biaya bahan baku utamanya yaitu dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Sehingga mendapatkan nilai Rp.55.000/Kg yang kemudian digunakan untuk membayar input lain dan tenaga kerja, dan sisanya merupakan keuntungan bersih Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu sebesar 74,70% yang menegaskan bahwa usaha ini sangat menguntungkan.

Tabel 7. Nilai Tambah *Green Bean* Menjadi Kopi Bubuk Kemasan Per 200 gram

No.	Variabel	Satuan	Nilai	Kopi Bubuk (Kg)
I. Output, Input, dan Harga				
1.	Output	Kg	(1)	16
2.	Input	Kg	(2)	20
3.	Tenaga Kerja	HOK	(3)	1,75
4.	Faktor Konversi		(4) = (1)/(2)	0,8
5.	Koefisien TK	HOK/Kg	(5) = (3)/(2)	0,08
6.	Harga Output	Rp/Kg	(6)	150.000
7.	Upah rata-rata	Rp/HOK	(7)	63.000
II. Pendapatan dan Keuntungan				
8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	(8)	65.000
9.	Input Lain	Rp/Kg	(9)	11.706,82
10.	Nilai Output	Rp/Kg	(10) = (4) × (6)	120.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/Kg	(11a) = (10) - (9)-(8)	43.293,18
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b) = (11a/10) × 100%	36,07
12.	a. Pendapatan TK	Rp/Kg	(12a) = (5) × (7)	5.040
	b. Bagian TK	%	(12b) = (12a/11a) × 100%	11,64
13.	a. keuntungan	Rp/Kg	(13a) = (11a) - (12a)	38.253,18
	b. Tingkat Keuntungan	%	(13b) = (13a/11a) × 100%	88,35
III. Balas Jasa pemilik Faktor Produksi				
14.	Margin	Rp/Kg	(14) = (10) - (8)	55.000
	a. Pendapatan tenaga Kerja	%	(14a) = (12a/14) × 100%	9,16
	b. Sumbangan Input Lain	%	(14b) = (9/14) × 100%	21,28
	c. Keuntungan Pengusaha	%	(14c) = (13a/14) × 100%	69,55

Sumber : Data Primer Diolah 2025

Pada tabel 7, menunjukkan koefisien tenaga kerja telah meningkat secara signifikan menjadi 0,08 HOK/Kg. Perubahan ini secara langsung mengakibatkan biaya tenaga kerja per kilogram produk naik dari Rp.2.205 menjadi Rp.5.040,

meskipun harga jual dan biaya bahan baku lainnya tetap sama. Karena pendapatan tenaga kerja naik, maka bagian tenaga kerja dari nilai tambah juga meningkat menjadi 11,64%. Meskipun nilai tambah yang dicipatakan per kilogram produk tidak berubah, bagian keuntungan pengusaha dari nilai tambah tersebut menurun dari 94,90% menjadi 88,35%, karena porsi pendapatan tenaga kerja meningkat. Ini menegaskan bagaimana efisiensi tenaga kerja sangat mempengaruhi pembagian nilai tambah dan profitabilitas keseluruhan dalam suatu usaha.

Tabel 8. Nilai Tambah *Green Bean* Menjadi Kopi Bubuk Kemasan Per 500 gram

No.	Variabel	Satuan	Nilai	Kopi Bubuk (Kg)
I. Output, Input, dan Harga				
1.	Output	Kg	(1)	24
2.	Input	Kg	(2)	30
3.	Tenaga Kerja	HOK	(3)	1,75
4.	Faktor Konversi		(4) = (1)/(2)	0,8
5.	Koefisien TK	HOK/Kg	(5) = (3)/(2)	0,05
6.	Harga Output	Rp/Kg	(6)	120.000
7.	Upah rata-rata	Rp/HOK	(7)	63.000
II. Pendapatan dan Keuntungan				
8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	(8)	65.000
9.	Input Lain	Rp/Kg	(9)	11.706,82
10.	Nilai Output	Rp/Kg	(10) = (4) × (6)	96.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/Kg	(11a) = (10) - (9)-(8)	19.293,18
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b) = (11a/10) × 100%	20,09
12.	a. Pendapatan TK	Rp/Kg	(12a) = (5) × (7)	3.150
	b. Bagian TK	%	(12b) = (12a/11a) × 100%	16,32
13.	a. keuntungan	Rp/Kg	(13a) = (11a) - (12a)	16.143,18
	b. Tingkat Keuntungan	%	(13b) = (13a/11a) × 100%	83,67
III. Balas Jasa pemilik Faktor Produksi				
14.	Margin	Rp/Kg	(14) = (10) - (8)	31.000
	a. Pendapatan tenaga Kerja	%	(14a) = (12a/14) × 100%	10,16
	b. Sumbangan Input Lain	%	(14b) = (9/14) × 100%	37,76
	c. Keuntungan Pengusaha	%	(14c) = (13a/14) × 100%	52,07

Sumber : Data Primer Diolah 2025

Pada tabel 6 dan 7 sebelumnya, harga output kopi bubuk adalah Rp.150.000/Kg namun pada tabel 14 ini harga output turun menjadi Rp.120.000.

Selain itu, terjadi pula perubahan pada koefisien tenaga kerja yang berada di 0,05 HOK/Kg yang artinya mengalami sedikit penurunan efisiensi tenaga kerja. Dengan adanya perubahan membawa dampak pada penurunan nilai output, penurunan nilai tambah Rp.19.293,18/Kg sehingga menghasilkan rasio yang lebih rendah yaitu 20,09%. Ini menunjukkan bahwa proses produksi sekarang menciptakan nilai tambah yang jauh lebih kecil terhadap nilai jual produk. Selain itu keuntungan mengalami penurunan juga dimana nilai tambah jauh lebih rendah dan pendapatan tenaga kerja yang lebih tinggi. Penurunan harga jual produk adalah faktor yang paling dominan yang menyebabkan penurunan pada nilai tambah dan secara langsung pada keuntungan pengusaha.

Berdasarkan perhitungan setiap tabel, menunjukkan bahwa *green bean* yang diolah menjadi kopi bubuk dalam 3 varian kemasan yaitu 100gram dan 200gram dengan rasio nilai tambah 36,07%, dan 500 gram dengan rasio 20,09% oleh Kelompok Tani Hutan Beatara Bersatu desa Bentenge yaitu menghasilkan nilai tambah. Menurut *hubeiss* (1997) dalam (Ramawati et al., 2020) bahwa rasio nilai tambah dengan persentase < 15% dikatakan rendah, apabila persentase rasio nilai tambah antara 15% - 40% maka dikatakan sedang, dan apabila persentase rasio nilai tambah > 40% maka dikatakan tinggi. Oleh karena itu, berdasarkan hasil rasio nilai tambah yang didapatkan pada pengolahan kopi di Desa Bentenge yaitu tergolong sedang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros dapat disimpulkan bahwa pengolahan *green bean* menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa pengolahan *green bean* menjadi kopi bubuk pada Kelompok Tani Hutan Betara Bersatu di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros memberikan nilai tambah, maka disarankan agar mengembangkan strategi pemasaran produk kopi bubuk yang lebih luas dan mudah dijangkau konsumen, serta menjaga konsistensi kualitas dan keberlanjutan nilai tambah produk agar lebih meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- AF Nisa. (2020). Pengaruh pendapatan terhadap lingkungan pemerintah Provinsi Riau. *Jurnal Marwah*, XIV(2), 49–50.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.129-138>
- Dan, G., Bumi, P., & Karakteristik, T. (2021). Formulasi Kopi Hijau Robusta, Ekstrak Katekin Kopi Instan Formulation Of Robusta Green Coffee, Gambir Katekin Extract And Pasak Bumi On Characteristics Of Instant Coffee Muhammad Ridho Wahyu Aulia.
- Gujarati, D., & Porter, D. (2010). Analisis Nilai Tambah Dan Pengolahan Kopi Robusta PT. Darma Shantika Desa Pujungan Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan. 1–2.
- Gunawan, M. (2022). Analisis Nilai Tambah Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Petani Kopi Robusta Organik Dalam Menghasilkan Produk Kopi Di Desa Sumber Karya kecamatan Gumay Ulu Kabupaten Lahat.
- Idsan, R. S., Taib, G., & Hadiguna, R. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Pada Home Industry Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Di Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 88–98. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.88-98>
- Listyati, D., Sudjarmoko, B., Hasibuan, A. M., & Randriani, E. (2017). Analysis of the farming business and trading chain of Robusta coffee in Bengkulu. *Jurnal Industrial and Refreshing Plant*, 4(3), 145.
- Pebriany, R. (2020). Potensi Pengembangan Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Di Dataran Rendah Desa Pangkalan Benteng Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.
- Pokhrel, S. (2024). Pengaruh Perkecambahannya Pada Green Coffee Bean Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Dengan Tingkat Kematangan Berbeda Terhadap Perubahan Mutu Dan Karakteristik Kimianya. *Αγρην*, 15(1), 37–48.
- Putra, S. I., Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi: Pendekatan Metode Hayami. *Indonesian Journal Of Development Economics*, 3(3), 994–1005. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/efficient%0AAnalisis>
- Rahman, T., Radiah, E., & Aid, A. (2020). Analisis Finansial Dan Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Di Kecamatan Astambul

Kabupaten Banjar. *Frontier Agribisnis*, 1(4), 11–17.

- Ramawati, R., Soedarto, T., & Nurhadi, E. (2020). Pengolahan Kopi Dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan. *Berkala Ilmiah AGRIDEVINA*, 8(2), 135–144. <https://doi.org/10.33005/adv.v8i2.1859>
- Sentio Putri, F. A. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Di Kecamatan Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Sulandjari, K., & Margaretha, J. (2021). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Sanggabuana Sachet di Bumdes Buana Mekar Desa Mekarbuana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang. *Jurnal Agrimanex: Agribusiness, Rural Management, and Development Extension*, 2(1). <https://doi.org/10.35706/agrimanex.v2i1.5876>
- Syahrani, M. W., Mubarakah, M., & Winarno, S. T. (2021). Saluran Pemasaran dan Nilai Tambah Kopi Robusta di Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang, Jawa Timur. *JURNAL AGRI-TEK : Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Eksakta*, 22(1), 47–51. <https://doi.org/10.33319/agtek.v22i1.79>
- Tamaradewi, R. N., Miftah, H., & Yusdiarti, A. (2019). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Kopi (*Coffea*, sp) Di Kelompok Tani Hutan (KTH) Cibulao Hijau. *Jurnal Agribisains*, 5(2). <https://doi.org/10.30997/jagi.v5i2.2322>
- Trianziani, S. (2020). Pengolahan Kopi Dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan. 4(November), 274–282.
- Ummah, M. S. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.