



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Agroindustri

Agroindustri adalah kegiatan yang mengolah hasil pertanian menjadi produk lain melalui berbagai tahapan proses, dengan memanfaatkan sumber daya alam sebagai bahan dasarnya. Keberadaan agroindustri memberi dampak positif berupa peningkatan pendapatan pelaku usaha, terbukanya lapangan kerja, serta kontribusi terhadap devisa negara melalui ekspor produk olahan. Karena perannya yang strategis dalam perekonomian nasional, agroindustri kerap dijadikan salah satu strategi pembangunan bagi negara yang mengandalkan sektor pertanian. Di tingkat rumah tangga, banyak petani menggabungkan kegiatan bertani dengan usaha pengolahan skala kecil sebagai tambahan penghasilan keluarga. (ed al 2020)

Agroindustri merupakan salah satu dari empat subsistem dalam sistem agribisnis, bersama penyediaan sarana produksi, usahatani, pemasaran, dan sarana penunjang lainnya. Kontribusinya terhadap perekonomian nasional tampak dari kemampuannya menambah devisa lewat ekspor, memenuhi kebutuhan pangan bergizi, serta menciptakan nilai tambah bagi hasil pertanian. Selain itu, agroindustri berperan memunculkan industri-industri baru di sektor pertanian, memperkuat struktur ekonomi, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitarnya. Untuk menjalankannya diperlukan pemahaman yang memadukan prinsip bisnis dan ilmu pertanian sekaligus. (Puryantoro, 2020)

2.2 Kopi

Kopi merupakan minuman populer yang dibuat dari biji tanaman yang telah dipanggang dan digiling, yang berasal dari genus *Coffea* dalam keluarga tanaman



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Rubiaceae. Secara ilmiah, tanaman kopi adalah semak atau pohon kecil asal Afrika, yang menghasilkan buah berupa ceri (cherry) yang mengandung biji di dalamnya. Biji kopi mengandung kafein, sebuah stimulan alami yang memberikan efek menyegarkan dan meningkatkan konsentrasi. Kopi tidak hanya dinikmati sebagai minuman panas atau dingin, tetapi juga sebagai bahan dalam berbagai produk seperti es krim, kosmetik, atau suplemen.

Kopi telah menjadi komoditas global sejak abad ke-15, ketika diperkenalkan ke Eropa melalui perdagangan. Di Indonesia, kopi merupakan salah satu tanaman pertanian utama, dengan produksi yang mendukung ekonomi lokal dan ekspor. Manfaat kopi meliputi efek antioksidan, peningkatan metabolisme, tetapi juga risiko seperti insomnia jika dikonsumsi berlebihan. Secara umum, kopi diolah melalui proses seperti pemetikan, pengeringan, roasting (pemanggangan), dan brewing (penyeduhan) untuk menghasilkan rasa dan aroma yang khas Rachmawati (2019). Berikut adalah jenis-jenis kopi utama yang paling umum:

2.2.1 Arabika (*Coffea arabica*)

Arabika menyumbang sekitar 60–70% produksi kopi dunia dan dikenal dengan karakter rasa yang lembut, tingkat keasaman rendah, serta aroma kompleks bernuansa buah, cokelat, atau kacang. Kadar kafeinnya relatif rendah (1–1,5%). Jenis ini tumbuh optimal di dataran tinggi (800-2000 meter di atas permukaan laut) beriklim sejuk, seperti di Jawa, Sumatera, atau Amerika Latin. Namun, namun rentan terhadap serangan hama sehingga memerlukan perawatan lebih intensif. Varietas Gayo dan Kintamani menjadi contoh Arabika Indonesia yang banyak diekspor sebagai produk premium. Rachmawati (2019).



2.2.2 Robusta (*Coffea canephora*)

Kopi robusta adalah jenis kopi ini menduduki sekitar 30-40% produksi kopi global dan dikenal dengan rasa yang lebih kuat, pahit, dan kandungan kafein tinggi (2-3%). Robusta lebih tahan terhadap hama, penyakit, dan kondisi iklim ekstrem, sehingga cocok untuk daerah rendah (di bawah 800 meter) seperti di Lampung atau Sulawesi. Rasa Robusta cenderung *earthy* (tanah) dan berat, sering digunakan dalam campuran kopi instan atau espresso. Keunggulannya adalah harga yang lebih murah dan produktivitas tinggi, tetapi kurang diminati untuk kopi *specialty* karena rasa yang kurang halus Rachmawati (2019).

2.2.3 Liberika (*Coffea liberica*)

Liberika tergolong jenis kopi yang lebih langka, berasal dari *Liberica*, berasal dari Liberia dan mulai dibudidayakan di Indonesia sejak abad ke-19. Ukuran bijinya lebih besar dibanding Arabika maupun Robusta, dengan cita rasa khas seperti aroma buah tropis dan sedikit sentuhan smoky. Kandungan kafeinnya berada pada level sedang (1.5-2%), dan tanaman ini cukup tahan hama serta dapat tumbuh di dataran rendah beriklim panas seperti Sumatera Utara dan Kalimantan. Meski produksinya kecil secara global (di bawah 5%), Liberika berpotensi memberi nilai tambah tinggi lewat pengolahan lebih lanjut, dan mulai dikenal sebagai “kopi lokal” yang naik daun di pasar *specialty* karena keunikan rasanya (Rachmawati 2019).

2.2.4 Ekselsa (*Coffea excelsa*)

Ekselsa kini umumnya digolongkan sebagai sub-varietas Liberika. Karakternya berupa rasa kompleks, keasaman tinggi, dan aroma fruity memadukan sisi Arabika dengan kekentalan mirip Robusta. Produksinya terbatas,



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

terutama di Asia Tenggara, dan biasanya digunakan sebagai bahan campuran kopi. Ada pula varietas hibrida seperti *Catimor*, hasil silangan Arabika dan Robusta yang dikembangkan untuk meningkatkan daya tahan tanaman (Rachmawati 2019).

2.3 Kopi Liberika

Nama ilmiah kopi Liberika adalah *Coffea liberica* var. *Liberica*. Awalnya jenis ini digolongkan satu spesies dengan Robusta di bawah nama *Coffea canephora* var. *liberica*, namun klasifikasi terbaru memisahkannya menjadi spesies tersendiri karena perbedaan morfologi yang cukup jelas. Dalam spesies *Coffea liberica* sendiri masih terdapat varietas lain, yaitu kopi ekselsa (*Coffea liberica* var. *Dewevrei*). Perbedaan mencolok antara Liberika dan ekselsa terletak pada ketebalan daging buah serta warna pupus daun: Liberika berdaging buah tebal dengan pupus daun hijau kecokelatan, sedangkan ekselsa berdaging buah tipis (mirip Arabika) dengan pupus daun berwarna merah kecokelatan

Roasben adalah biji kopi yang telah melewati proses penyangraian pada suhu sekitar 200–250°C selama 10–20 menit. Proses ini mengubah struktur kimia biji sehingga menghasilkan minyak dan gas yang membentuk karakter rasa khas kopi mulai dari pahit, asam, hingga manis (Chris 2024).

2.3.2 Bubuk Kopi

Bubuk kopi merupakan hasil olahan lanjutan dari *roasben* yang digiling halus hingga berbentuk butiran kecil agar mudah diseduh. Untuk sampai ke tahap ini, biji kopi melalui rangkaian proses mulai dari penjemuran, penyortiran, penyangraian, hingga pengemasan (Chris 2024).



2.4 Biaya Produksi

Biaya adalah pengorbanan yang dikeluarkan suatu usaha untuk memperoleh manfaat dari kegiatan yang dijalankannya. Dalam usaha home industri, biaya terbagi menjadi biaya tetap seperti sewa lahan dan penyusutan peralatan dan biaya variabel, yang mencakup pembelian bahan baku, upah tenaga kerja, transportasi, dan bahan bakar produksi.(Arnita 2019)

Untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC=TFC+TVC$$

Keterangan :

TC = biaya total dari usaha Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

TFC = biaya tetap total dari usaha Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

TVC = biaya variabel total dari usaha Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

2.5 Penyusutan Alat

Menurut Ikatan Akuntansi Indonesia (2009), penyusutan adalah proses pengalokasian nilai suatu aset secara sistematis sepanjang umur manfaatnya. Dengan kata lain, penyusutan merupakan cara membagi biaya bangunan dan peralatan ke sepanjang masa produktifnya menggunakan metode yang terukur dan masuk akal. Nilai penyusutan alat pada penelitian ini dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), mengacu pada pendekatan yang digunakan Sinurya (1985) dan Syahrantau & Gunawan (2020), dengan rumus sebagai berikut

$$D = \frac{C - SV}{UL}$$

UL



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Keterangan :

D = Nilai Penyusutan Alat (Rp/Unit/Tahun)

C = Harga Beli Alat (Rp/Unit)

SV = Nilai Sisa Alat (Rp/Unit) 20% dari nilai beli

UL = Masa Pakai Alat (Tahun)

2.6 Penerimaan

Penerimaan menggambarkan nilai produksi yang dihasilkan suatu usaha, yang diperoleh dengan mengalikan jumlah produk terjual dengan harga jualnya. Saidarma (2018) mendefinisikan penerimaan sebagai hasil kali antara output dan harga jual, sementara pendapatan adalah penerimaan tersebut setelah dikurangi biaya produksi. Semakin banyak produk yang terjual dan semakin tinggi harganya, semakin besar pula penerimaan total yang diperoleh produsen begitu pula sebaliknya. (Reni 2020)

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp/Produksi)

P = Harga Jual (Rp/Produksi)

Q = Total output/produk yang dihasilkan (Rp/Produksi)

2.7 Keuntungan

Keuntungan dapat dipahami dari dua sudut pandang: dalam ilmu ekonomi, keuntungan adalah selisih pendapatan dengan seluruh biaya (baik eksplisit maupun implisit, termasuk biaya kesempatan); sedangkan dalam akuntansi, keuntungan diartikan sebagai selisih antara harga jual dan biaya produksi. Meski demikian, hingga kini teori akuntansi belum sepenuhnya seragam dalam



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

memaknai dan mengakui laba, sehingga pembahasannya biasa ditinjau dari tiga sisi: semantik, sintaktik, dan pragmatik Supratman¹, (2020).

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = keuntungan usaha dari Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

TR = Penerimaan total dari usaha Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

TC = biaya total dari usaha Home Industri Kopi Liberika (Rp/Produksi)

2.1 Efisiensi

Besarnya pendapatan tidak selalu mencerminkan tingkat efisiensi usaha, karena bisa jadi pendapatan besar tersebut dihasilkan dari modal yang besar pula. Efisiensi bertujuan menekan biaya produksi per satuan produk agar keuntungan yang diperoleh optimal. Caranya dengan memperkecil total biaya pada tingkat produksi yang sama, atau menaikkan produksi tanpa menambah biaya. Salah satu ukuran efisiensi usaha adalah Return Cost Ratio (R/C), yaitu perbandingan antara penerimaan dan biaya total yang dikeluarkan. Semakin efisien suatu proses, semakin sedikit sumber daya yang terpakai untuk hasil yang sama (Imam 2020)

$$\text{Efisiensi usaha} = R/C$$

Keterangan :

R = Penerimaan

C = Biaya Total

Dimana :

$R/C > 1$ berarti usaha yang dijalankan sudah efisien

$R/C = 1$ berarti usaha belum efisien atau usaha mencapai titik impas

$R/C < 1$ berarti usaha yang dijalankan tidak efisien.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

2.9 Nilai Tambah

Nilai tambah dalam pengolahan kopi merupakan peningkatan nilai ekonomi yang didapat lewat proses mengubah biji kopi mentah menjadi produk olahan bermutu dan bernilai jual lebih tinggi. Pada tahap pengolahan *roasben*, nilai tambah muncul dari proses sortir, penyangraian, dan pengemasan yang menjadikan biji kopi siap dikonsumsi dengan harga lebih baik. Sementara pengolahan menjadi bubuk kopi menambah nilai lebih jauh lagi lewat proses penggilingan dan pengemasan siap seduh, yang memperluas pasar sekaligus meningkatkan keuntungan pelaku usaha (ed al 2023)

Perhitungan nilai tambah digunakan menggunakan metode hayami, yang dijelaskan pada tabel 1 .

Tabel 1. Metode perhitungan Analisis Nilai Tambah pengolahan usaha Produk Kopi Liberika dengan Metode Hayami.

Variabel	Nilai	Cara perhitungan
Output, input dan harga		
- Hasil produksi (kg)	1	
- Bahan baku (kg)	2	
- Tenaga kerja (orang)	3	
- Faktor konversi	4	= 1/2
- Koefisien tenaga kerja	5	= 3/2
- Harga bahan baku (Rp/kg)	6	
- Upah tenaga kerja (Rp/orang)	7	
Penerimaan dan Keuntungan		
- Harga bahan baku (Rp/kg)	8	
- Sumbagan input lain (Rp/kg)	9	
- Nilai produk (Rp/kg)	10	= 4 x 6
- Nilai tambah (Rp/kg)	11a	= 10-9-8
- Rasio nilai tambah (Rp/kg)	11b	= (11a/10) x 100 %
- Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	12a	= 5 x 7
- Pangsa tenaga kerja (Rp/kg)	12b	= (12a/11a) 100 %
- keuntungan (Rp/kg)	13a	= 11a – 12a
- Tingkat keuntungan (Rp/kg)	13b	= (13a/11a) x 100 %

Sumber : Hayami, *et al.* 1987 (Putra 2022)



2.10 Penelitian Terdahulu

Rifiani (2022) meneliti agroindustri kopi bubuk Liberika Meranti pada CV. Zaroza di Desa Kedabu Rapat, Kecamatan Rangsang Pesisir, Kabupaten Kepulauan Meranti. Penelitian ini mengkaji struktur biaya, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah pengolahan kopi Liberika menjadi kopi bubuk menggunakan metode Hayami. Temuannya memperlihatkan nilai tambah yang cukup besar per kilogram bahan baku, dengan R/C ratio di atas 1 yang mengindikasikan usaha tersebut layak dijalankan secara finansial. Rangkaian pengolahannya mencakup sortasi, hulling, penjemuran, penyangraian, penggilingan, hingga pengemasan. Hasil kajian ini menegaskan bahwa proses pengolahan memberi kontribusi signifikan terhadap kenaikan pendapatan pelaku usaha dibandingkan sekadar menjual kopi dalam bentuk green bean. Pada kajian lain mengenai kopi Luwak Liberika di Tanjung Jabung Barat, yang juga memakai metode Hayami, ditemukan nilai tambah per kilogram green bean mencapai Rp96.224,10 dengan rasio keuntungan 97,13%, menunjukkan besarnya kontribusi proses pengolahan terhadap nilai ekonomi produk.

(Suhardi 2020), menggunakan pendekatan Rap-Coffee untuk mengukur indeks keberlanjutan usahatani kopi liberika, dan memperoleh nilai indeks sebesar 63,83 yang tergolong “cukup berkelanjutan”, dengan dimensi sosial-budaya menempati skor tertinggi (79,86). Sementara itu, Hariyanto & Achmar (2019) mengkaji nilai tambah pengolahan kopi liberika di Kintamani, Bangli, dan mendapati bahwa Unit Pengolahan Hasil (UPH) setempat menghasilkan nilai tambah dengan rasio tergolong tinggi karena persentasenya melampaui 40%. Penelitian Amalia dkk. mencatat laba bersih sebesar Rp200.085.601, dengan nilai



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

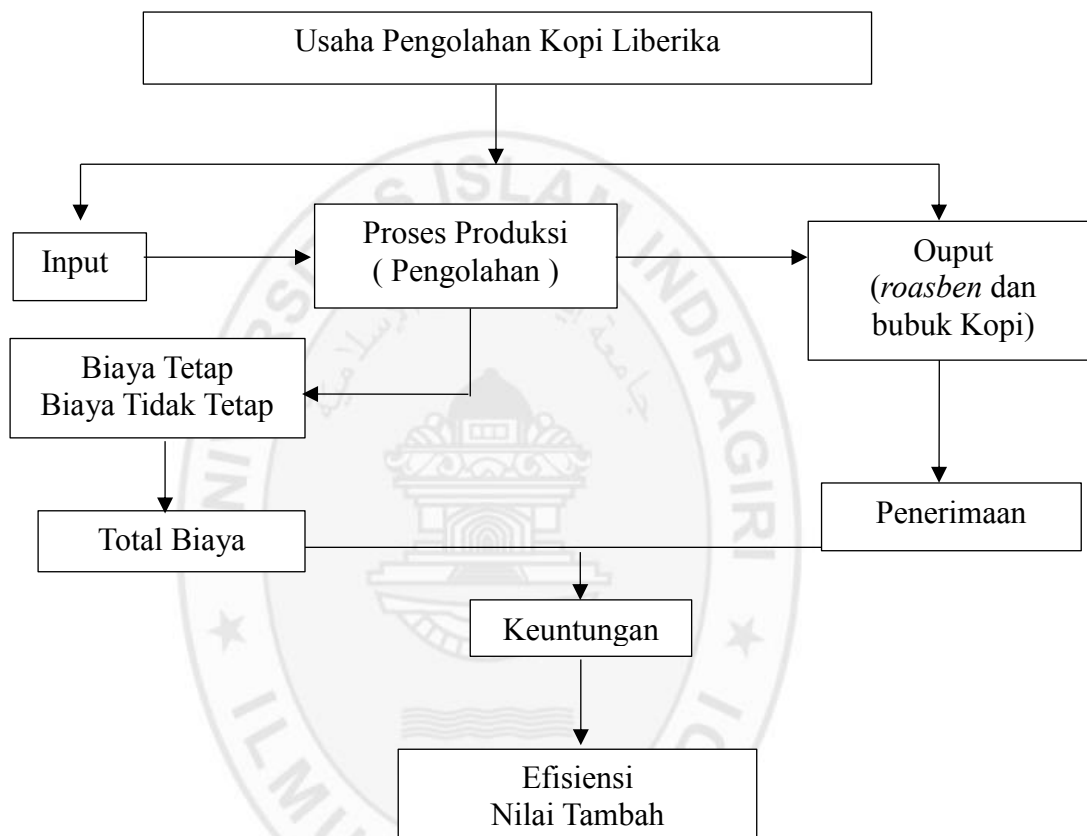
tambah pengolahan biji kopi liberika menjadi minuman bubuk herbal sebesar Rp166.955 per kg (setara Rp41.738 per botol 250 gram) dan rasio nilai tambah 84,47%. Rifiani (2019) dalam kajian terpisah juga memakai metode Hayami dan memperoleh nilai tambah kopi liberika sebesar Rp273.050 dengan rasio 68,26%.

(Chris 2024) mengacu pada penelitian Fitri Andiani Simarmata (2019) tentang nilai tambah buah kopi arabika pada Kelompok Tani Maka Jaya di Desa Naman, Kecamatan Naman Teran, Kabupaten Karo. Hasilnya menunjukkan rasio nilai tambah biji arabika sebesar 52% (tergolong tinggi karena melampaui 50%), sedangkan pengolahan lanjutan menjadi bubuk arabika menghasilkan rasio nilai tambah 69%. Perbandingan ini memperlihatkan bahwa nilai tambah pengolahan bubuk lebih besar dibandingkan pengolahan biji. Di lokasi penelitian tersebut, petani menjual buah kopi arabika seharga Rp9.000/kg, kopi biji olahan seharga Rp100.000/kg, dan kopi bubuk kemasan seharga Rp250.000/kg.

2.11 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini berfokus pada analisis usaha dan nilai tambah Pengolahan kopi liberika Karya Lestari di Desa Pebinaan, Kecamatan Keritang Kabupaten Indragiri Hilir. Kerangka pemikiran ini menggambarkan proses pengolahan kopi liberika dari *green beans* menjadi *roasben* dan bubuk kopi. Pengolahan *roasben* dan bubuk kopi membutuhkan waktu selama 2 hari. Dari kegiatan usaha tersebut akan dianalisis biaya tetap dan biaya tidak tetap yang dikeluarkan. Biaya total diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap.

Setelah analisis biaya maka akan dianalisis penerimaan, keuntungan, efisiensi dan nilai tambah dari usaha pengolahan kopi liberika karya lestari di Desa Pebenaan Kecamatan Keritang Kabupaten Indragiri Hilir. Gambaran kerangka pemikiran dapat dilihat pada gambar 1:



Gambar 1 : Kerangka Pemikiran