



**RANTAI NILAI DAN MANAJEMEN RISIKO KOPI
ARABIKA PADA AGROINDUSTRI “JAVA ARGOPURO
DURJO CASIM *COFFEE*” DESA KARANGPRING
KECAMATAN SUKORAMBI**

SKRIPSI

Oleh
Adinda Riza A. F
NIM 151510601164

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2019**



**RANTAI NILAI DAN MANAJEMEN RISIKO KOPI
ARABIKA PADA AGROINDUSTRI “JAVA ARGOPURO
DURJO CASIM *COFFEE*” DESA KARANGPRING
KECAMATAN SUKORAMBI**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Agribisnis (S1)
Fakultas Pertanian Universitas Jember

Oleh

**Adinda Riza A. F
NIM 151510601164**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2019**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Ayah tercinta Laitsul Anam dan Ibunda Indarwati, terimakasih atas kasih sayang, kebaikan dan beribu-ribu doa yang selalu mengiringi langkah dan keberhasilan saya;
2. Adik tersayang Nanda Adin Ida Fadila terimakasih untuk hiburan, semangat, kasih sayang serta motivasi yang diberikan untuk saya;
3. Raditya Wisnu Wardana, terimakasih untuk doa, waktu dan kehadiran yang diluangkan untuk membantu dan selalu menemani.
4. Teman-teman J5 khususnya Emak, Amanda Sinta, dan teman sebingingan untuk doa dan semangatnya.
5. Dosen pembimbing Bapak Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M.Rur.M., terimakasih atas bimbingan, kesabaran, motivasi dan ilmu yang diberikan dalam penyusunan skripsi saya;
6. Guru-guru sejak TK, SD, SMP, SMA serta Perguruan Tinggi terhormat, terimakasih telah memberikan ilmu dan membimbing dengan penuh kesabaran.
7. Teman-teman Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember Tahun Angkatan 2015, terimakasih atas kebersamaan, kekompakan, dukungan, doa dan partisipasi yang telah diberikan;
8. Almamater Fakultas Pertanian Universitas Jember;

MOTTO

“Aku tak sebaik yang kau ucapkan tetapi Aku juga tak seburuk yang ada di dalam hatimu”

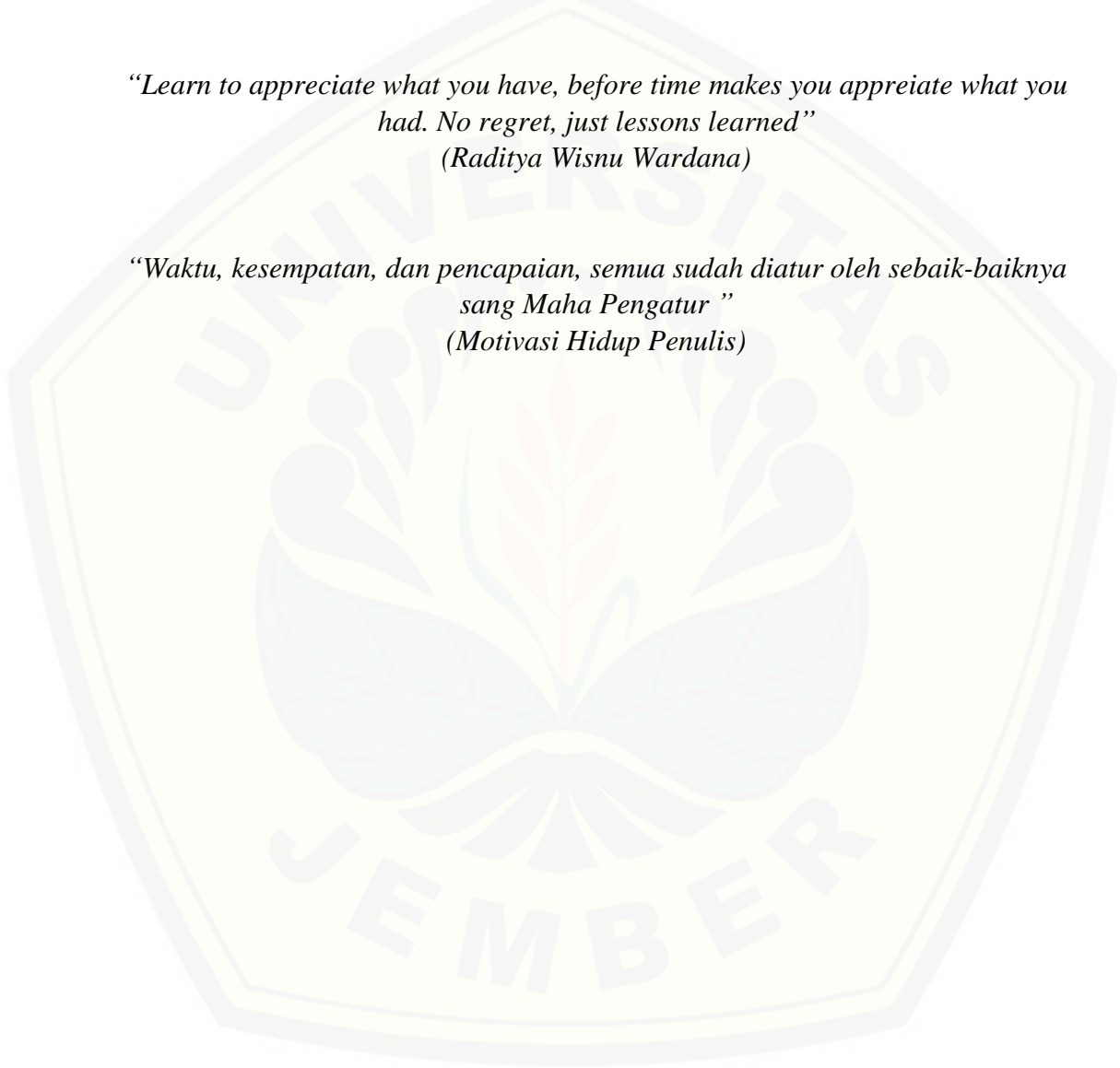
(Ali bin Abi Thalib)

“Learn to appreciate what you have, before time makes you appreciate what you had. No regret, just lessons learned”

(Raditya Wisnu Wardana)

“Waktu, kesempatan, dan pencapaian, semua sudah diatur oleh sebaik-baiknya sang Maha Pengatur ”

(Motivasi Hidup Penulis)



PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adinda Riza A.F

NIM : 151510601164

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul **“Rantai Nilai dan Manajemen Risiko Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim Coffee Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi”** adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada instansi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar

Jember, 11 Juli 2019

Yang menyatakan,

Adinda Riza A.F

NIM. 151510601164

SKRIPSI

**RANTAI NILAI DAN MANAJEMEN RISIKO KOPI
ARABIKA PADA AGROINDUSTRI “JAVA ARGOPURO
DURJO CASIM COFFEE” DESA KARANGPRING
KECAMATAN SUKORAMBI**

Oleh:

Adinda Riza A.F
NIM. 151510601164

Pembimbing:

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M.Rur.M.
NIP.197006261994031002

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “**Rantai Nilai dan Manajemen Risiko Kopi Arabika Pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim Coffee Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi**” karya Adinda Riza A.F telah diuji dan disahkan pada :

Hari, tanggal : Kamis, 11 Juli 2019

Tempat : Fakultas Pertanian Universitas Jember

Dosen Pembimbing

Dr. Ir. Joni Murti Mulvo Aji, M.Rur.M.

NIP. 197006261994031002

Tim Penguji

Penguji I,

Penguji II,

Ati Kusmiati, SP, MP

NIP. 197809172002122001

Illia Seldon Maghfiroh, SE,MP

NIP.198106132014042001

Mengesahkan
Dekan,

Ir. Sigit Soeparjono, MS.Ph. D

NIP. 196005061987021001

RINGKASAN

Rantai Nilai dan Manajemen Risiko Kopi Arabika Pada Agroindustri “Java Argopuro Durjo Casim Coffee” Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Adinda Riza A.F, 151510601164; 2019: 173; Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffe* adalah salah satu agroindustri pengolahan kopi di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. Pengolahan kopi arabika di agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* menghasilkan tiga produk yaitu arabika *greenbean*, *parchement coffee*, dan kopi bubuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) rantai nilai kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi, (2) nilai tambah produk kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi, (3) manajemen risiko pada Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Analisis data yang digunakan menggunakan metode deskriptif analitik meliputi analisis rantai nilai Porter, analisis nilai tambah metode Hayami, dan analisis risiko dengan pendekatan *likelihood* risiko.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Rantai nilai menunjukkan bahwa pada aktivitas utama ada beberapa aktivitas yang belum optimal dalam pelaksanaannya yaitu pada kegiatan penyimpanan, pengadaan bahan baku, penjadwalan proses produksi dan promosi untuk produk kopi bubuk. Pada aktivitas pendukung pelaksanaannya sudah cukup optimal baik dalam penetapan standar bahan baku maupun dalam kepemilikan infrastruktur perusahaan, namun ada peralatan produksi yang belum dimiliki agroindustri. 2) Nilai tambah pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* terdiri dari tiga produk yaitu nilai tambah pada produk *greenbean*, *parchement coffee* dan kopi bubuk. Pengolahan kopi arabika dalam bentuk kopi *cherry* menjadi arabika *greenbean* mampu memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 5665,52 per kg kopi *cherry*. Pengolahan kopi arabika dalam bentuk kopi *cherry* menjadi arabika *parchement coffee* mampu memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 2464,87 per Kg kopi

cherry. Pengolahan kopi arabika dalam bentuk arabika *greenbean* menjadi kopi bubuk memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 63430,78 per kg *greenbean*. 3) Risiko pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dilihat pada aspek produksi dan pemasaran dimana pada pengolahan arabika *greenbean* nilai risiko tertinggi berada pada sumber risiko bahan baku dengan nilai sebesar 9,16 yang menunjukkan berada pada kategori risiko sedang. Risiko pada pengolahan kopi bubuk menunjukkan nilai risiko tertinggi pada sumber risiko bahan baku dengan nilai sebesar 8,04 yang berarti berada pada kategori risiko sedang.

Kata Kunci: *kopi arabika, rantai nilai Porter, nilai tambah, risiko, likelihood, metode Hayami.*

SUMMARY

Value Chain and Risk Management of Arabica Coffee at “Java Argopuro Durjo Casim Coffee” Agroindustry Karangpring Village Sukorambi Subdistrict. Adinda Riza A.F, 151510601164; 2019: 173; Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, University of Jember.

Java Argopuro Durjo Casim Coffe agroindustry is one of the coffee processing agro-industries in Karangpring Village, Sukorambi Sub-District, Jember Regency. The processing of Arabica coffee at Java Argopuro Durjo Casim Coffee agro-industry produces three products, those are arabica greenbean, parchment coffee, and ground coffee. The purpose of this study was to find out: (1) value chain of arabica coffee produced by Java Argopuro Durjo Casim Coffee Desa Karangpring, Kecamatan Sukorambi, (2) value added of arabica coffee produced by Java Argopuro Durjo Casim Coffee Karangpring Village, Sukorambi Subdistrict, (3) risk management at Java Argopuro Durjo Casim Coffee Karangpring Village, Sukorambi Subdistrict. Data analysis method using analytical descriptive method includes Porter value chain analysis, Hayami value added analysis method, and risk analysis with likelihood risk approach.

The results of the study show that 1) the value chain shows that in the main activity there are several activities that have not been optimized in its implementation, such as on the keeping activities, procurement of raw materials, scheduling of production and promotion processes for ground coffee products. In supporting activities, the implementation is good enough in setting the standard of raw materials and in the ownership of the company's infrastructure, but there are production equipments that have not been owned by agro-industry. 2) value added of arabica coffee at Java Argopuro Durjo Casim Coffee consists of three products, those are its greenbean, parchment coffee and ground coffee products. The processing of arabica coffee in the form of cherry coffee into greenbean arabica is able to give positive value added to the agroindustry in the amount of IDR 5,565.52 per kg of cherry coffee. The processing of arabica coffee in the form of cherry coffee into parchment arabica coffee is able to provide positive value added to agroindustry in the amount of IDR 2,464.87 per kg of cherry coffee. The

processing of greenbean arabica coffee into ground coffee is able to provide positive value added to the agroindustry in the amount of IDR 6,3430.78 per kg of greenbean. 3) The risk at Java Argopuro Durjo Casim Coffee can be seen in the aspects of production and marketing in the greenbean arabica processing, the highest risk value is in raw material risk sources with a value of 9.16 which shows in the current risk category. The risk in the processing ground coffee shows the highest value on raw material risk sources with a value of 8.04 which means that in the medium risk category.

Keywords: arabica coffee, Porter value chain, value added, risk, likelihood, Hayami method

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Rantai Nilai dan Manajemen Risiko Kopi Arabika Pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim Coffee Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata atau (S1) pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ir. Sigit Soeparjono, Ms. Ph. D., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
2. M. Rondhi, SP., MP, PhD. selaku Koordinator Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M. Rur.M selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pikiran, kesabaran dan perhatian dalam penulisan skripsi ini.
4. Ati Kusmiati, SP., MP selaku Dosen Penguji I dan Ibu Illia Seldon Magfiroh, SE., MP., selaku Dosen Penguji II yang telah banyak memberikan saran dan masukan yang positif terhadap skripsi ini.
5. Seluruh Staf Pengajar dan Staf Administrasi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas jember.
6. Ayahanda Laitsul Anam, Ibunda Indarwati, Adik Nanda Adin Ida Fadila, Raditya Wisnu Wardana, yang senantiasa memberikan kasih sayang, motivasi dan doa yang tak pernah henti sehingga terselesaikannya skripsi ini.
7. Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Bapak Kasim, yang telah mendukung dan banyak membantu saat melakukan penelitian sehingga terselesaikannya skripsi ini.
8. Seluruh responden pada penelitian ini yang telah bersedia membantu memberikan informasi yang dibutuhkan sehingga terselesaikannya skripsi ini

9. Teman-teman Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember Tahun Angkatan 2015, terimakasih atas kebersamaan, kekompakan, dukungan, doa dan pasrtisipasi yang telah diberikan.
10. Teman-teman J5 Squad, Amanda Sinta, terimakasih atas kebersamaan, doa, dukungan dan semangat yang selalu diberikan selama proses pembuatan skripsi saya.
11. Teman-teman KKN 104 Taal Wisnu, Aluf, Ivan, Aisyah, terimakasih atas semangat dan doa yang selalu diberikan.
12. Semua pihak yang telah membantu menyelesaikan penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempatan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember, 11 Juli 2019

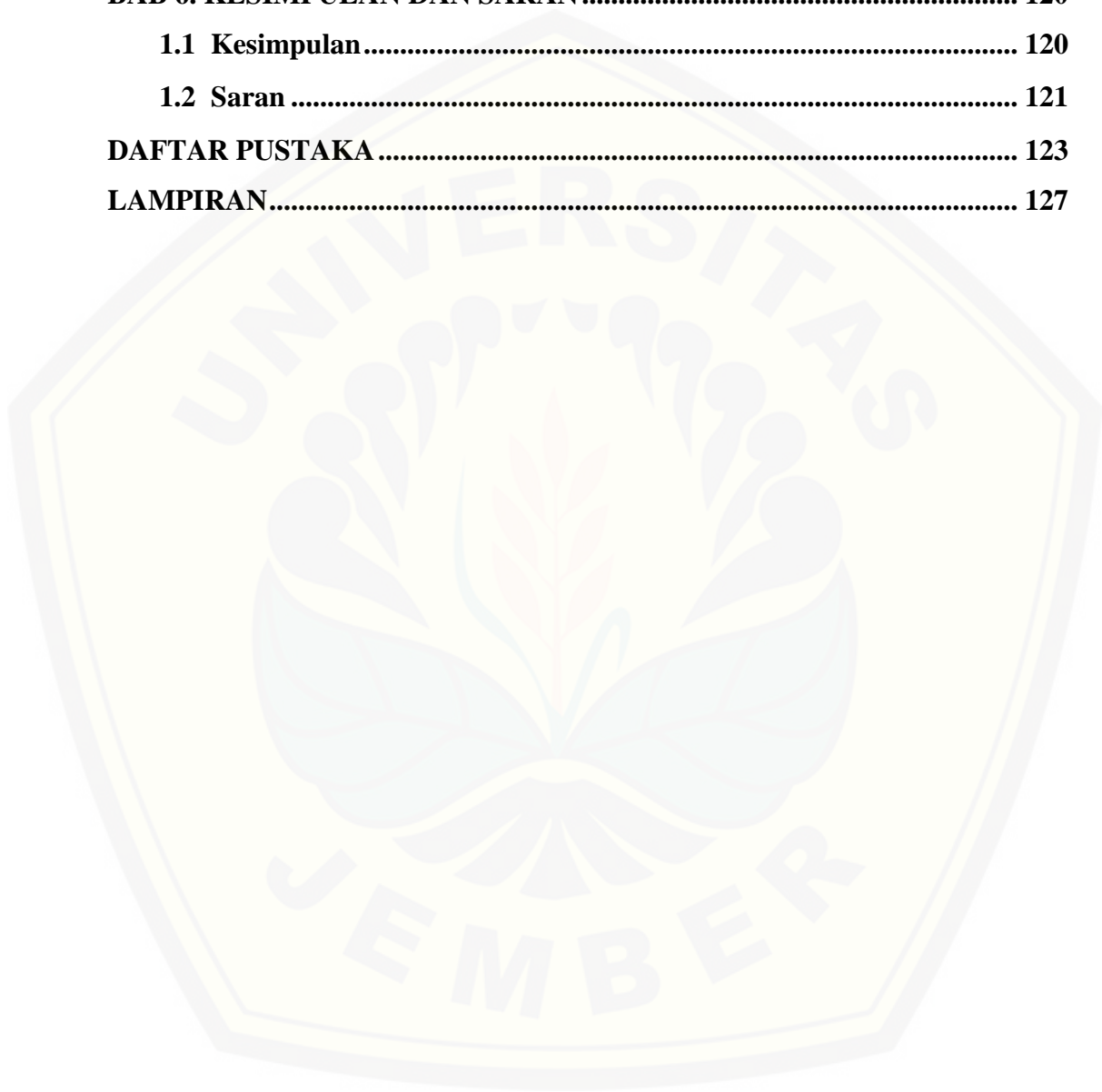
Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| COVER | i |
| PERSEMBAHAN | ii |
| MOTTO | iii |
| PERNYATAAN | iv |
| PENGESAHAN | vi |
| RINGKASAN | vii |
| SUMMARY | ix |
| PRAKATA | xi |
| DAFTAR ISI | xiii |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 11 |
| 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian | 11 |
| 1.3.1 Tujuan Penelitian | 11 |
| 1.3.2 Manfaat Penelitian | 11 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | 12 |
| 2.1 Penelitian Terdahulu | 12 |
| 2.2 Landasan Teori | 15 |
| 2.2.1 Komoditas Kopi Arabika | 15 |
| 2.2.2 Budidaya Kopi | 16 |
| 2.2.3 Agroindustri dan Nilai Tambah | 20 |
| 2.2.4 Teori Rantai Nilai Porter..... | 23 |
| 2.2.5 Teori Manajemen Risiko..... | 24 |
| 2.2.6 Metode <i>Likelihood</i> (L) | 26 |
| 2.3 Kerangka Pemikiran | 28 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4 Hipotesis..... | 36 |
| BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN..... | 37 |
| 3.1 Metode Penentuan Daerah Penelitian..... | 37 |
| 3.2 Metode Penelitian..... | 37 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data..... | 38 |
| 3.4 Metode Pengambilan Contoh..... | 39 |
| 3.5 Metode Analisis Data..... | 41 |
| 3.6 Definisi Operasional..... | 50 |
| BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN..... | 52 |
| 4.1 Gambaran Wilayah Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 52 |
| 4.2 Sejarah Agroindustri..... | 53 |
| 4.3 Struktur Organisasi..... | 54 |
| 4.4 Kapasitas Produksi..... | 56 |
| 4.5 Produk Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 56 |
| 4.6 Proses Produksi..... | 57 |
| 4.5.2 Proses Produksi Kopi Arabika Bubuk..... | 60 |
| 4.7 Pemasaran Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 61 |
| BAB 5. PEMBAHASAN..... | 64 |
| 5.1 Rantai Nilai Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 64 |
| 5.1.1 Aktivitas Utama..... | 64 |
| 5.1.2 Aktivitas Pendukung..... | 73 |
| 5.2 Nilai Tambah Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 77 |
| 5.2.1 Nilai Tambah Produk <i>Greenbean</i> Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 78 |
| 5.2.2 Nilai Tambah Produk Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 83 |
| 5.3 Manajemen Risiko Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 85 |

| | |
|---|------------|
| 5.3.1 Risiko <i>Greenbean</i> Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi | 86 |
| 5.3.2 Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. | 101 |
| BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN | 120 |
| 1.1 Kesimpulan..... | 120 |
| 1.2 Saran | 121 |
| DAFTAR PUSTAKA | 123 |
| LAMPIRAN..... | 127 |



DAFTAR TABEL

| No | Judul Tabel | Halaman |
|-----------|---|---------|
| Tabel 1.1 | Luas Areal dan Produksi Kopi Perkebunan Rakyat Tahun 2014-2016..... | 3 |
| Tabel 1.2 | Sentra Produksi Kopi Provinsi Jawa Timur Tahun 2017..... | 4 |
| Tabel 1.3 | Luas Panen, Rata-rata produksi, dan Total Produksi Kopi Kabupaten Jember 2016..... | 5 |
| Tabel 2.1 | Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami..... | 22 |
| Tabel 2.2 | Penggolongan Tingkat Kemungkinan Risiko atau <i>Likelihood</i> (L) Risiko..... | 27 |
| Tabel 2.3 | Pengukuran Konsekuensi Risiko (Q) | 27 |
| Tabel 3.1 | Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo..... | 43 |
| Tabel 3.2 | Parameter Pengukuran <i>Likelihood</i> (L) Risiko Kopi Arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo..... | 46 |
| Tabel 3.3 | Parameter Pengukuran Konsekuensi Risiko Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 47 |
| Tabel 3.4 | Penilaian Indikator Risiko Kopi Arabika <i>Greenbean</i> Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 48 |
| Tabel 3.5 | Penilaian Indikator Risiko Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 48 |
| Tabel 3.6 | Kriteria Evaluasi Risiko Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 49 |
| Tabel 4.1 | Jumlah Penduduk Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Berdasarkan Jenis Kelamin 2016..... | 52 |
| Tabel 4.2 | Distribusi Penggunaan Tanah di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Tahun 2016..... | 53 |
| Tabel 5.1 | Nilai Tambah <i>Greenbean</i> Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 79 |
| Tabel 5.2 | Nilai Tambah <i>Parchement Coffee</i> Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 81 |
| Tabel 5.3 | Nilai Tambah Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 84 |
| Tabel 5.4 | Penilaian <i>Likelihood</i> (L) Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 92 |
| Tabel 5.5 | Hasil Perhitungan <i>Likelihood</i> (L) Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 93 |
| Tabel 5.6 | Penilaian Konsekuensi (Q) Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 95 |
| Tabel 5.7 | Hasil Perhitungan Konsekuensi (Q) Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 96 |
| Tabel 5.8 | Evaluasi Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 98 |

| | | |
|------------|---|-----|
| Tabel 5.9 | Evaluasi Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 99 |
| Tabel 5.10 | Penilaian <i>Likelihood</i> (L) Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 108 |
| Tabel 5.11 | Hasil Perhitungan <i>Likelihood</i> (L) Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 109 |
| Tabel 5.12 | Penilaian Konsekuensi (Q) Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 112 |
| Tabel 5.13 | Hasil Perhitungan Konsekuensi (Q) Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> ... | 113 |
| Tabel 5.14 | Evaluasi Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 116 |
| Tabel 5.15 | Evaluasi Risiko <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 117 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Keterangan | Halaman |
|--------|--|---------|
| 2.1 | Kerangka Rantai Nilai Porter..... | 24 |
| 2.2 | Kerangka Pemikiran | 35 |
| 3.1 | Kerangka Rantai Nilai Porter Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 41 |
| 3.2 | Peta Risiko Pendekatan <i>Likelihood</i> | 49 |
| 4.1 | Bagan Struktur Organisasi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>coffee</i> Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi..... | 55 |
| 4.2 | Produk <i>Greenbean</i> Kopi Arabika dan Kopi Robusta..... | 57 |
| 4.3 | Produk Bubuk Kopi Arabika dan Kopi Robusta..... | 57 |
| 4.4 | Aktivitas Sortasi Buah Kopi..... | 58 |
| 4.5 | Aktivitas Pengupasan Buah Kopi..... | 58 |
| 4.6 | Aktivitas Fermentasi Kopi Arabika..... | 59 |
| 4.7 | Aktivitas Pencucian Kopi Setelah Fermentasi..... | 59 |
| 4.8 | Aktivitas Penjemuran Kopi Arabika..... | 60 |
| 4.9 | Aktivitas Pengemasan Kopi Bubuk..... | 61 |
| 4.10 | Saluran Pemasaran <i>Greenbean</i> Kopi Arabika Java Argopuro Durjo <i>Coffee</i> | 62 |
| 4.11 | Saluran Pemasaran Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 63 |
| 5.1 | Saluran Pemasaran <i>Greenbean</i> Kopi Arabika Java Argopuro Durjo <i>Coffee</i> | 69 |
| 5.2 | Saluran Pemasaran Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 71 |
| 5.3 | Bangunan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 75 |
| 5.4 | Mesin Pengupas Buah Kopi (<i>Pulper</i>) | 75 |
| 5.5 | Mesin Sangrai Kopi (<i>Roasting</i>) | 76 |
| 5.6 | Mesin Penggiling Kopi <i>Roasting</i> (<i>Grinder</i>)..... | 76 |
| 5.7 | Peta Aliran Risiko <i>Greenbean</i> Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 91 |
| 5.8 | Peta Risiko <i>Greenbean</i> Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 106 |
| 5.9 | Peta Aliran Risiko Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 106 |
| 5.10 | Peta Risiko Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 118 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No | Judul | Halaman |
|----|---|---------|
| 1 | Kuisisioner Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 127 |
| 2a | Nilai Tambah Arabika <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 141 |
| 2b | Nilai Tambah Arabika <i>Parchement Coffee</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 142 |
| 2c | Nilai Tambah Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 143 |
| 3a | Penilaian Risiko Arabika <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 144 |
| 3b | Perhitungan Risiko Arabika <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 145 |
| 3c | Evaluasi Risiko Arabika <i>Greenbean</i> pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 146 |
| 4a | Penilaian Risiko Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 147 |
| 4b | Perhitungan Risiko Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 148 |
| 4c | Evaluasi Risiko Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim <i>Coffee</i> | 149 |
| 5 | Dokumentasi | 150 |

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Suratiyah (2015), pertanian banyak diartikan sebagai kegiatan manusia membuka lahan dan menanaminya dengan berbagai jenis tanaman. Secara umum, pertanian dapat diartikan sebagai kegiatan pemanfaatan sumberdaya alam baik tumbuhan maupun hewan guna memenuhi kebutuhan manusia. Salah satu subsektor pertanian yang memberi kontribusi besar terhadap perekonomian di Indonesia adalah subsektor perkebunan. Badan Pusat Statistika (2018) menyebutkan bahwa subsektor perkebunan menjadi urutan pertama di sektor pertanian dalam membantu perekonomian Indonesia dan berkontribusi dalam PDB sebesar 3,47 % pada tahun 2017. Komoditas subsektor perkebunan yang memiliki kontribusi dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia salah satunya adalah komoditas kopi.

Menurut Direktorat Kajian Strategis dan Kebijakan Pertanian (2017), kopi adalah salah satu komoditas andalan dalam sektor perkebunan di Indonesia. Komoditas kopi berperan penting bagi perekonomian di Indonesia baik sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi, sumber devisa, penghasil bahan baku industri, maupun penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran dan perdagangan. Menurut Munaf (2017), Indonesia adalah produsen kopi keempat terbesar di dunia. Banyak daerah di Indonesia seperti Aceh, Jember, Toraja, beberapa daerah di Jawa Barat dan Papua dikenal sebagai penghasil kopi berkualitas. Indonesia merupakan penghasil beberapa varietas kopi *spesialty* seperti kopi luwak, mandailing dan kopi toraja. Kebudayaan masyarakat Indonesia dan rasa khas dari komoditas kopi membuat komoditas ini dikonsumsi oleh hampir seluruh kalangan masyarakat. Sebagian besar komoditas kopi di Indonesia dihasilkan oleh perkebunan rakyat.

Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016), sebesar 96% perkebunan kopi di Indonesia adalah perkebunan rakyat, sedangkan sisanya yaitu 4% merupakan perkebunan besar baik itu perkebunan milik negara maupun perkebunan swasta. Komoditas kopi yang dibudidayakan di Indonesia ada dua

jenis yaitu jenis kopi arabika dan kopi robusta. Mayoritas perkebunan kopi di Indonesia 80% didominasi oleh komoditas kopi robusta, sedangkan 20% sisanya adalah jenis kopi arabika. Kopi robusta lebih banyak dibudidayakan oleh masyarakat sebab jenis kopi robusta lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan dengan jenis kopi arabika, selain itu perawatan terhadap kopi robusta tidak terlalu sulit sehingga dapat meminimalisir biaya produksi.

Menurut Pusat Data dan Informasi Pertanian (2016), luas areal perkebunan kopi di Indonesia selalu mengalami peningkatan setiap tahun, namun jika dilihat berdasarkan jenisnya, luas areal tanaman kopi robusta mengalami penurunan dibandingkan dengan luas areal tanaman kopi arabika. Laju pertumbuhan luas areal kopi di Indonesia selalu mengalami peningkatan meskipun tidak terlalu tinggi. Luas areal tanam jenis kopi robusta dari tahun 2006-2016 mengalami penurunan, sedangkan untuk jenis kopi arabika mengalami peningkatan. Perkembangan luas areal tanaman kopi tidak terlepas dari semakin banyaknya permintaan terhadap kopi yang disebabkan meningkatnya minat masyarakat terhadap kopi yang saat ini menjadi *life style*. Kopi yang dulu identik dikonsumsi kalangan orang tua saat ini diminati oleh semua kalangan.

Menurut *The Conference Board of Canada* (2017), konsumsi kopi dalam negeri di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 6,9% per tahun. Kenaikan konsumsi kopi disebabkan oleh dua faktor yaitu peningkatan jumlah penduduk di Indonesia dan perkembangan ekonomi di Indonesia. Perkembangan perekonomian masyarakat Indonesia membuat pangsa pasar kopi domestik mengalami peningkatan. Peningkatan konsumsi kopi di Indonesia berpengaruh pada upaya peningkatan produksi kopi. Upaya peningkatan produksi kopi dilakukan salah satunya dengan budidaya kopi pada spesifik wilayah. Salah satu wilayah yang berpotensi untuk pengembangan kopi adalah provinsi Jawa Timur. Berikut ini data luas areal tanam dan produksi kopi perkebunan rakyat di Indonesia.

Tabel 1. 1. Luas Areal dan Produksi Kopi Perkebunan Rakyat Tahun 2014-2016

| Provinsi | 2014 | | 2015 | | 2016 | |
|---------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|
| | Luas Areal (Ha) | Produksi (Ton) | Luas Areal (Ha) | Produksi (Ton) | Luas Areal (Ha) | Produksi (Ton) |
| Aceh | 120.667 | 49.823 | 121.272 | 47.444 | 121.060 | 47.378 |
| Sumatera Utara | 80.834 | 58.175 | 81.350 | 59.411 | 81.663 | 60.177 |
| Sumatera Barat | 41.990 | 33.076 | 42.022 | 33.579 | 42.067 | 33.607 |
| Riau | 4.712 | 2.465 | 4.641 | 2.843 | 4.561 | 2.839 |
| Jambi | 26.094 | 13.583 | 26.286 | 13.447 | 26.446 | 13.621 |
| Sumatera Selatan | 249.361 | 135.287 | 249.510 | 110.351 | 249.710 | 110.386 |
| Bengkulu | 90.478 | 56.316 | 90.660 | 56.416 | 90.480 | 56.816 |
| Lampung | 156.007 | 92.111 | 161.693 | 110.418 | 161.416 | 110.354 |
| Kep. Bangka | 25 | 4 | 26 | 3 | 26 | 6 |
| Belitung | | | | | | |
| Kep. Riau | 47 | 1 | 52 | - | 53 | - |
| DKI Jakarta | - | - | - | - | - | - |
| Jawa Barat | 32.228 | 17.154 | 32.299 | 17.400 | 32.845 | 16.487 |
| Jawa Tengah | 38.881 | 23.549 | 39.829 | 20.690 | 39.200 | 20.429 |
| DI Yogyakarta | 1.741 | 441 | 1.736 | 441 | 1.703 | 409 |
| Jawa Timur | 61.646 | 31.387 | 63.240 | 33.661 | 63.731 | 33.976 |
| Banten | 6.557 | 2.511 | 6.498 | 2.551 | 6.052 | 2.447 |
| Bali | 36.055 | 15.917 | 36.755 | 17.341 | 35.552 | 17.229 |
| Nusa Tenggara Timur | 12.397 | 4.818 | 12.177 | 4.637 | 12.158 | 4.629 |
| Nusa Tenggara Barat | 72.006 | 21.401 | 66.516 | 21.217 | 64.503 | 20.971 |
| Kalimantan Barat | 11.763 | 3.720 | 11.707 | 3.790 | 11.700 | 3.884 |
| Kalimantan Tengah | 1.753 | 371 | 1.536 | 416 | 1.468 | 414 |
| Kalimantan Selatan | 4.043 | 1.284 | 3.787 | 1.840 | 3.682 | 1.775 |
| Kalimantan Timur | 4.823 | 562 | 3.567 | 399 | 3.217 | 226 |
| Kalimantan Utara | 2.177 | 3.787 | 1.840 | 547 | 1.752 | 544 |
| Sulawesi Utara | 7.714 | 2992 | 7.656 | 3.044 | 7.518 | 2.828 |
| Sulawesi Tengah | 8.373 | 3.572 | 8.466 | 3.070 | 8.696 | 2.872 |
| Sulawesi Selatan | 70.715 | 29.098 | 70.983 | 29.539 | 70.589 | 29.758 |
| Sulawesi Tenggara | 9.482 | 2.921 | 9.337 | 3.072 | 9.223 | 2.935 |
| Gorontalo | 1.756 | 954 | 1.759 | 474 | 1.809 | 882 |
| Sulawesi Barat | 15.787 | 6.361 | 14.418 | 1.854 | 14.232 | 1.662 |
| Maluku | 1.449 | 432 | 1.287 | 448 | 1.104 | 446 |
| Maluku Utara | 2.334 | 384 | 1.922 | 133 | 1.610 | 130 |
| Papua Barat | 504 | 128 | 412 | 33 | 506 | 130 |
| Papua | 10.214 | 1.771 | 9.970 | 2018 | 10.227 | 1915 |

Sumber: *Badan Pusat Statistik* (2018)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat diketahui bahwa data luas areal tanam dan produksi kopi perkebunan rakyat Provinsi Jawa Timur pada tahun 2014-2016 menunjukkan produksi kopi yang cukup besar. Jawa Timur termasuk dalam provinsi yang memiliki produksi perkebunan rakyat yang terbesar di Indonesia disamping Provinsi Sumatera Selatan, Provinsi Lampung, Provinsi Sumatera

Utara, Provinsi Bengkulu, dan Provinsi Aceh. Produksi kopi pada perkebunan kopi rakyat di Provinsi Jawa Timur selalu mengalami peningkatan dari tahun 2014 sampai tahun 2016. Pada tahun 2014 produksi kopi di Jawa Timur sebesar 31.387 ton dan mengalami peningkatan menjadi 33.661 ton dan pada tahun 2015 meningkat menjadi 33.976 ton, hal ini selaras dengan semakin meningkatnya luas areal tanam kopi yang ada di Provinsi Jawa Timur. Peningkatan luas areal tanam dan produksi kopi setiap tahunnya merupakan wujud dari upaya pemenuhan permintaan kopi dalam negeri. Provinsi Jawa Timur sebagai salah satu daerah yang memiliki produksi perkebunan rakyat yang besar memiliki beberapa daerah sentra produksi kopi. Berikut ini daerah sentra penghasil kopi di Jawa Timur.

Tabel 1.2 Sentra Produksi Kopi Provinsi Jawa Timur Tahun 2017

| Kabupaten | Kontribusi (%) | Produksi (Ton) |
|------------------|-----------------------|-----------------------|
| Malang | 24,17 | 11.829 |
| Lumajang | 5,60 | 2.736 |
| Jember | 24,24 | 11.863 |
| Banyuwangi | 28,27 | 13.839 |
| Bondowoso | 17,71 | 8.670 |

Sumber: *Badan Pusat Statistik Jawa Timur, 2017*

Berdasarkan Tabel 1.2 daerah sentra produksi kopi di Jawa Timur terdiri dari Kabupaten Malang, Kabupaten Banyuwangi, Kabupaten Jember, Kabupaten Lumajang dan Kabupaten Bondowoso. Kabupaten Jember menjadi salah satu kabupaten sentra produksi kopi di Jawa Timur dengan produksi sebesar 11.863 ton pada tahun 2017. Berdasarkan hasil produksinya, Kabupaten Jember berkontribusi sebesar 24,24% terhadap total produksi kopi di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Jember merupakan daerah yang secara geografis cocok ditanami komoditas kopi. Produksi kopi di Kabupaten Jember cukup tinggi. Salah satu daerah di Kabupaten Jember yang membudidayakan kopi adalah Kecamatan Sukorambi. Produksi kopi di Kecamatan Sukorambi cukup tinggi. Berikut ini data produksi kopi di Kabupaten Jember dapat dilihat pada Tabel 1.3

Tabel 1.3 Luas Panen, Rata-rata produksi, dan Total Produksi Kopi Kabupaten Jember 2016

| Kecamatan | Luas Areal (Ha) | Produktivitas (Kw/Ha) | Produksi (Kw) |
|------------------|-----------------|-----------------------|---------------|
| Kencong | - | - | - |
| Gumukmas | 2,04 | 3,35 | 6,67 |
| Puger | - | - | - |
| Wuluhan | 4,00 | 3,50 | 9,84 |
| Ambulu | 5,26 | 3,75 | 13,37 |
| Tempurejo | 18,37 | 3,40 | 48,29 |
| Silo | 2293,55 | 11,00 | 12381,71 |
| Mayang | 59,24 | 9,10 | 372,44 |
| Mumbulsari | 47,25 | 3,80 | 128,47 |
| Jenggawah | 5,73 | 3,75 | 21,24 |
| Ajung | 2,55 | 3,80 | 4,46 |
| Rambipuji | 4,64 | 3,90 | 13,48 |
| Balung | 5,00 | 3,79 | 17,63 |
| Umbulsari | 6,35 | 3,80 | 10,66 |
| Semoro | 4,83 | 3,40 | 11,50 |
| Jombang | - | - | - |
| Sumberbaru | 294,82 | 7,85 | 1715,99 |
| Tanggul | 255,20 | 7,65 | 1376,34 |
| Bangsalsari | 125,18 | 9,00 | 929,38 |
| Panti | 388,26 | 5,80 | 1993,05 |
| Sukorambi | 107,73 | 8,90 | 873,67 |
| Arjasa | 52,27 | 7,70 | 321,10 |
| Pakusari | 38,27 | 3,60 | 135,84 |
| Kalisat | 34,93 | 2,20 | 53,77 |
| Ledokombo | 539,47 | 4,25 | 1398,86 |
| Sumberjambe | 582,89 | 4,35 | 1508,59 |
| Sukowono | 38,42 | 3,80 | 139,30 |
| Jelbuk | 613,01 | 4,65 | 1219,16 |
| Kaliwates | 5,66 | 5,40 | 15,11 |
| Sumbersari | - | - | - |
| Patrang | 59,39 | 5,35 | 226,61 |

Sumber: Kabupaten Jember dalam Angka, 2017

Tabel 1.3 menunjukkan bahwa pada sebagian besar kecamatan di Kabupaten Jember banyak dibudidayakan komoditas kopi, salah satunya yaitu Kecamatan Sukorambi. Kecamatan Sukorambi memiliki luas areal tanam seluas 107,73 hektar dengan produksi kopi sebesar 873,67 kwintal. Kecamatan Sukorambi memiliki sifat geografis yang cocok untuk ditanami komoditas kopi. Salah satu Desa di Kecamatan Sukorambi yang mayoritas masyarakatnya membudidayakan kopi adalah Desa Karangpring.

Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi merupakan salah satu daerah penghasil kopi di Kabupaten Jember. Jenis kopi yang dibudidayakan di Desa Karangpring ada dua yaitu jenis kopi robusta dan jenis kopi arabika. Mayoritas petani kopi di Desa Karangpring membudidayakan kopi robusta dibandingkan kopi arabika, hal ini karena perawatan terhadap kopi robusta lebih mudah dibandingkan kopi arabika. Seiring perkembangan waktu, banyak petani kopi di Desa Karangpring kemudian membudidayakan kopi arabika sebab harga yang lebih tinggi dan permintaan stabil. Pengembangan komoditas kopi arabika di Desa Karangpring tidak terlepas dari kondisi geografis yang berpotensi untuk budidaya komoditas kopi. Pengembangan kopi arabika di Desa Karangpring dilakukan sejak tahun 2005. Desa Karangpring memiliki potensi pengembangan kopi arabika karena berada di daerah Gunung Argopuro yang memiliki ketinggian sedang (kurang dari 1000 m dpl). Upaya yang dilakukan untuk mengembangkan komoditas kopi arabika diwujudkan dengan dibentuknya sebuah kelompok tani yang bernama Kelompok Tani Sumber Kembang. Kelompok Tani Sumber Kembang berdiri sejak tahun 2011 hingga saat ini, dengan jumlah anggota sebanyak 122 orang. Kelompok Tani Sumber Kembang merupakan perkumpulan petani kopi di Desa Karangpring. Kelompok tani ini berperan sebagai fasilitator dalam mendata kebutuhan petani kopi di Desa Karangpring dan sebagai mediator penyalur bantuan yang diberikan pemerintah kepada para anggota kelompok tani kopi yang tergabung.

Pengolahan kopi arabika menjadi produk olahan menjadi salah satu cara yang dapat digunakan petani untuk meningkatkan nilai ekonomi kopi di Desa Karangpring. Selain itu pengolahan juga dapat berguna dalam mengurangi kerugian ketika hasil panen kopi memiliki kualitas rendah. Kelompok Tani Sumber Kembang berupaya mendorong anggota kelompok tani untuk mau melakukan kegiatan pengolahan hilir kopi dengan memberi pelatihan, namun sebagian besar petani yang lebih suka menjual kopi dalam bentuk kopi *cherry* karena lebih praktis. Metode pengolahan kopi yang diajarkan ada dua cara yaitu metode olah basah dan metode olah kering. Metode olah basah digunakan pada kopi arabika dan untuk metode olah kering digunakan jenis kopi robusta. Untuk meningkatkan

minat petani kopi terhadap pengolahan kopi arabika di Desa Karangpring maka ketua Kelompok Tani Sumber Kembang mendirikan sebuah industri pengolahan kopi yaitu Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan sebuah industri pengolahan kopi arabika yang berada di Desa Karangpring. Pendiri Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* adalah Bapak Kasim yang merupakan ketua Ketua Kelompok Tani Sumber Kembang. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* resmi berdiri tahun 2018 dengan produk olahan kopi arabika maupun robusta. Pendirian Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memiliki beberapa keuntungan yaitu lokasi yang dekat dengan bahan baku. Kondisi berbeda dihadapi oleh agroindustri, hampir 50% petani Desa Karangpring yang lebih memilih menjual produknya ke pihak luar dibandingkan pada agroindustri. Hal ini menyebabkan adanya persaingan dalam perolehan bahan baku. Sebagai industri kopi yang baru didirikan, Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* harus mampu bersaing dengan penjual lain dan juga dalam kegiatan pemasaran.

Menurut Porter (1985), persaingan adalah inti dari keberhasilan dan kegagalan suatu perusahaan. Persaingan dapat menentukan kesesuaian kegiatan yang akan dilakukan perusahaan. Adanya persaingan dapat berkontribusi terhadap perusahaan seperti munculnya inovasi baru bagi perusahaan. Untuk tetap bisa bersaing suatu perusahaan harus memiliki strategi kompetitif. Strategi kompetitif dapat berupa inovasi produk atau melakukan kegiatan produksi dengan biaya lebih rendah dari pesaing.

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* pada kegiatannya dihadapkan beberapa masalah seperti kendala belum tersedianya beberapa peralatan produksi, permasalahan dalam proses pemasaran dan permasalahan pada kegiatan produksi. Pada kegiatan produksi agroindustri seringkali dihadapkan pada persaingan dalam mendapat bahan baku. Pasokan bahan baku pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* seringkali mengalami kendala sebab pemilik agroindustri hanya mengambil bahan baku dari anggota Kelompok Tani Sumber Kembang, namun disisi lain beberapa petani anggota kelompok tani

menjual hasil panen kepada pihak lain sebab harga yang ditawarkan lebih tinggi. Kondisi ini berakibat pada jumlah pasokan bahan baku yang masuk pada agroindustri. Berdasarkan kondisi tersebut, Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* perlu mencari strategi kompetitif yang tepat untuk bisa bersaing di pasar, oleh karena itu perlu dilakukan analisis rantai nilai. Analisis rantai nilai dilakukan guna mengetahui bagaimana strategi kompetitif agroindustri dalam menempatkan dirinya di pasar dalam menghadapi para pesaing dan menjaga hubungannya dengan pelaku agribisnis lainnya.

Menurut Apriliyanti (2014), rantai nilai adalah suatu gambaran cara memandang suatu bisnis sebagai aktivitas mengubah *input* menjadi *output* yang bernilai bagi pelanggan. Nilai yang bernilai berasal dari tiga sumber yaitu aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk, dan aktivitas yang dapat dengan segera memenuhi kebutuhan pelanggan. Analisis rantai nilai merupakan suatu cara untuk memahami bagaimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dengan melihat kontribusi dari setiap aktivitas yang dilakukan.

Analisis rantai nilai kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diperlukan untuk mengetahui keunggulan kompetitif yang dimiliki Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dengan melihat setiap aktivitas-aktivitas yang terjadi di dalamnya. Analisis rantai nilai digunakan untuk menggambarkan aktivitas yang terjadi dalam pembelian *input* sampai pada pelayanan. Analisis rantai nilai pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diharapkan nantinya dapat membantu pemilik agroindustri dalam pengambilan keputusan dan menyusun strategi kompetitif yang bisa digunakan.

Pendirian Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* selain bertujuan untuk pengembangan kopi di Desa Karangpring juga didasari karena adanya kesadaran bahwa kopi yang dijual dalam bentuk olahan mampu memberi keuntungan lebih tinggi. Peningkatan keuntungan dapat diwujudkan dengan memberi nilai tambah pada produk kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Nilai tambah akan memberi keuntungan dan membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

Menurut Setiawati (2014), nilai tambah diartikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi. Peningkatan nilai tambah pada produk pertanian adalah salah satu langkah untuk meningkatkan pendapatan petani. Nilai tambah dapat dibedakan menjadi dua yaitu inovasi dan koordinasi. Inovasi dapat berupa perbaikan proses produksi, menciptakan produk baru dan memperbaiki layanan. Koordinasi berupa kegiatan koordinasi produk, layanan dan informasi.

Penciptaan nilai tambah pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diwujudkan dengan melakukan pengolahan kopi arabika. Terdapat dua jenis pengolahan kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* yaitu pengolahan kopi arabika menjadi produk *greenbean* dan pengolahan kopi arabika menjadi kopi bubuk. Produk *greenbean* dibedakan menjadi dua yaitu *greenbean* dengan kadar air 12% dan *greenbean* dengan kadar air 60-80% yang lebih dikenal dengan *parchement coffee*. *Greenbean* kadar air 12% memiliki beberapa varian yaitu kopi lanang dan *fullwash*. Kedua jenis varian ini didasarkan pada manfaat dari *greenbean* itu sendiri. Produk kopi arabika bubuk di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* juga terdiri dari beberapa varian yaitu kopi bubuk *premium*, kopi bubuk *good quality*, dan kopi lanang. Perbedaan dari ketiga varian tersebut yaitu pada jenis bahan baku yang digunakan. Analisis nilai tambah di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* perlu diteliti untuk menguji keunggulan kompetitif dari agroindustri dan mengetahui berapa nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan. Nilai tambah yang tinggi menunjukkan bahwa agroindustri telah berperan dalam memberi pendapatan bagi pekerja. Nilai tambah juga menunjukkan berapa keuntungan yang diterima Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dari setiap produk yang dihasilkan.

Setiap bisnis yang beroperasi selalu dihadapkan pada risiko, begitu juga dengan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Kemampuan Agroindustri Java Argopuro Durjo dalam bersaing di pasar juga harus ditunjukkan dengan kemampuannya dalam mengelola risiko. Risiko harus dikelola dengan baik oleh sebuah organisasi agar organisasi tetap bisa bertahan, sehingga penerapan

manajemen risiko penting untuk dilakukan. Kemampuan agroindustri dalam menerapkan manajemen risiko dapat dijadikan sebagai salah satu indikator bahwa agroindustri telah menerapkan manajemen rantai nilai yang baik. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* mengalami permasalahan dalam kegiatan produksi dan pemasaran yang berpotensi menimbulkan risiko. Pada kegiatan produksi Agroindustri Java Argopuro Durjo dihadapkan pada masalah persaingan bahan baku kopi *cherry*. Persaingan bahan baku biasa terjadi pada awal musim panen, dimana terdapat beberapa pesaing yang mencari bahan baku kopi arabika di Desa Karangpring. Persaingan ini menyebabkan terjadinya perubahan harga kopi di Desa Karangpring. Petani seringkali lebih memilih menjual hasil panen kepada pihak luar dibandingkan pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* karena harga yang ditawarkan lebih tinggi. Prasyarat hasil panen yang bisa masuk ke agroindustri juga membuat beberapa petani lebih memilih menjual hasil panen kepada pihak lain. Hal ini berpotensi menyebabkan penurunan pasokan bahan baku yang masuk.

Pada kegiatan pemasaran terdapat masalah seperti perubahan harga, perubahan permintaan, dan peluang pengembalian barang pada pasar ekspor. Perubahan permintaan biasanya terjadi karena beberapa hal seperti harga jual yang berubah, adanya pesaing dan terjadi perubahan rasa pada produk yang dihasilkan. Peluang pengembalian produk ekspor biasa terjadi ketika produk yang dihasilkan agroindustri kebanyakan berasal dari kopi petik hijau. Pengembalian produk produk untuk pasar ekspor ini menyebabkan harga produk menjadi turun dan berpotensi menyebabkan kerugian. Berdasarkan kedua permasalahan dalam kegiatan produksi dan pemasaran, analisis risiko pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diperlukan untuk mengidentifikasi risiko pada kegiatan produksi dan pemasaran, melihat peluang dan dampak risiko yang ditimbulkan serta menyarankan langkah pengendalian yang perlu dilakukan oleh pihak agroindustri. Analisis risiko dapat berguna bagi agroindustri untuk mengurangi ataupun menghindari risiko yang berpotensi terjadi dalam kegiatan produksi dan pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana rantai nilai kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?
2. Bagaimana nilai tambah produk kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?
3. Bagaimana penerapan manajemen risiko kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan rantai nilai kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi.
2. Untuk menganalisis nilai tambah produk kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi.
3. Untuk menjelaskan penerapan manajemen risiko kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Bagi pemerintah, diharapkan dapat dijadikan masukan dan referensi dalam menentukan kebijakan terkait pengembangan kopi arabika di Kabupaten Jember.
2. Bagi pelaku usaha, diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dalam pengembangan budidaya kopi arabika di Kabupaten Jember.
3. Bagi lembaga pemasaran terkait, diharapkan dapat dijadikan masukan dalam pengembangan usaha kopi arabika di Kabupaten Jember
4. Bagi peneliti, diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber informasi dan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Menurut penelitian Dewi (2018) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Rantai Nilai Agribisnis Kopi Sertifikasi di Kabupaten Lampung Barat, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rantai nilai agribisnis kopi sertifikasi yang terbentuk di Kabupaten Lampung Barat. Metode yang digunakan untuk menganalisis rantai nilai kopi sertifikasi yang terbentuk di Kabupaten Lampung Barat adalah rantai nilai Porter. Hasil penelitian menjelaskan bahwa terbentuk tiga saluran rantai nilai agribisnis kopi sertifikasi. Rantai nilai yang terbentuk yaitu adanya hubungan dengan pemasok (*supplier linkages*) dan konsumen (*consumer linkages*) dalam hal penciptaan nilai tambah. Aktivitas-aktivitas yang dilakukan antara lain *inbound logistics, operations, outbound logistics, marketing and sales*, dan tidak melakukan pelayanan purna jual (*service*). Penelitian ini sama dengan penelitian yang diangkat peneliti yaitu mengenai rantai nilai kopi dengan metode analisis yang digunakan berupa rantai nilai Porter.

Sinaga dkk (2014), yang berjudul Analisis Rantai Nilai Pemasaran Kentang Granola di Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung Jawa Barat yang bertujuan untuk menganalisis rantai nilai pemasaran kentang granola di Kecamatan Pangalengan. Penelitian ini dianalisis menggunakan pendekatan kerangka rantai nilai Porter. Analisis rantai nilai disini melihat keseluruhan pemasaran kentang granola baik dalam bentuk segar maupun olahan di Kecamatan Pangalengan. Hasil penelitian menjelaskan bahwa pemasaran kentang granola dengan rantai nilai Porter dilihat dari dua aktivitas yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Aktivitas utama dimulai dari kegiatan pengadaan produksi mulai dari mendapatkan bibit yang berasal dari penangkar atau bibit dari hasil panen, pengolahan lahan, budidaya tanaman kentang granola, pemanenan sampai pada pemasaran produksi kentang granola di Kecamatan Pangalengan. Usaha pengolahan kentang granola di Pangalengan meliputi tiga usaha yaitu usaha keripik kentang, usaha krupuk kentang dan usaha keripik dan krupuk kentang. Sebagian besar pemasaran kentang granola dipasarkan dalam bentuk segar.

Pemasaran yang terbatas pada daerah lokal membuat tidak banyak masyarakat luar yang tahu mengenai produk olahan kentang granola ini. Aktivitas pendukung rantai nilai pemasaran kentang granola diantaranya pembelian bibit, pupuk, obat-obatan serta sarana dan prasarana produksi. Petani dan Bandar memiliki aset seperti gudang untuk penyimpanan bibit sementara. Pembelian kentang segar oleh Bandar dilakukan setiap hari dengan harga yang telah disepakati. Penelitian ini memiliki metode analisis yang sama dengan peneliti gunakan sehingga digunakan sebagai salah satu acuan penelitian terdahulu.

Menurut Tambarta (2017) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Olahan Kopi Arabika Di Kabupaten Bener Meriah Aceh, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah jenis produk kopi gayo di Kabupaten Bener Meriah dan merumuskan strategi pengembangan jenis produk kopi Gayo di Kabupaten Bener Meriah. Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kopi gayo diolah menjadi beberapa produk yaitu dari gabah kopi menjadi *green bean premium*, *green bean specialty* dan *bubuk specialty*. Produk kopi bubuk *specialty* menyumbang nilai tambah paling besar diantara dua produk lainnya yaitu sebesar Rp. 102.469 per kg. Produk kopi *green bean speciality* menempati urutan kedua dengan nilai tambah sebesar Rp. 36.755 per kg. Sedangkan produk *green bean premium* menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 16.526 per kg. Berdasarkan ketiga nilai tambah yang dihasilkan dapat disimpulkan bahwa pengolahan produk kopi Gayo di Kabupaten Bener Meriah menghasilkan nilai tambah yang menguntungkan dibandingkan dengan pemasaran kopi dalam bentuk gabah atau kopi *cherry*. Penelitian ini memiliki tujuan yang sama dengan yang akan diteliti peneliti yaitu mengenai nilai tambah pengolahan kopi.

Menurut penelitian Rasyid (2015) yang berjudul Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain*) Kopi Rakyat di Kabupaten Jember, penelitian ini salah satunya bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pada proses pengolahan kopi rakyat di Kabupaten Jember. Nilai tambah pada penelitian ini dianalisis menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan utama

kopi rakyat menggunakan metode olah basah menghasilkan nilai tambah sebesar 260,56 rupiah dengan keuntungan sebesar 219 rupiah per kilogram, sedangkan menggunakan metode olah kering nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan kopi yaitu sebesar 482,76 dengan keuntungan sebesar 197,16 rupiah. Kegiatan pengolahan sekunder menghasilkan nilai tambah sebesar 11.349 rupiah. Penelitian ini memiliki tujuan yang sama dengan yang akan diteliti peneliti yaitu mengenai nilai tambah pengolahan kopi dengan metode Hayami.

Menurut Hartati dan Rahman (2016) dalam jurnalnya yang berjudul Analisa Risiko Rantai Pasok Lopo Mandailing Kopi dengan Pendekatan Sistem *Traceability*, tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi terjadinya risiko dalam rantai pasok Lopo Mandailing Kopi dan menganalisa penyebab terjadinya risiko. Metode yang digunakan untuk menganalisa risiko pada penelitian ini yaitu metode *Taeceability*. *Traceability* merupakan suatu sistem yang dapat meningkatkan keterbukaan dalam rantai *supply* dalam mengurangi risiko klaim dan menemukan peluang adanya risiko pada rantai pasok makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 29 kejadian risiko yang ada dalam rantai pasok Lopo Mandailing kopi seperti risiko biji kopi rusak di gudang, kualitas biji kopi rusak ketika fermentasi, keterlambatan penerimaan material dan kejadian risiko lain. Berdasarkan hasil identifikasi terdapat 24 penyebab risiko seperti standar kualitas biji yang kurang di perhatikan, ketidaksesuaian permintaan dengan yang dipanen, keterlambatan pengiriman dari pemasok, standar bahan baku yang kurang diperhatikan dan lain sebagainya. Penelitian ini digunakan sebagai penelitian terdahulu sebab membahas mengenai risiko kopi dan berupaya mengidentifikasi sumber risiko yang ada rantai pasok kopi perbedaan dengan yang peneliti angkat terletak pada metode analisis yang digunakan.

Menurut Sari dan Pardian (2018) dalam jurnalnya yang berjudul Analisis Risiko Usahatani Kopi Specialty Java Preanger, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui risiko usahatani kopi Specialty Java Preanger dan pencegahan risiko prioritas yang memiliki peluang kerugian paling besar. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMAE). Hasil penelitian menjelaskan terdapat beberapa risiko pada usahatani

kopi Specialty Java Preanger. Analisis risiko menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMAE) menunjukkan bahwa terdapat 12 risiko prioritas yang dihadapi Kelompok Tani Maju Mekar. Sumber risiko prioritas yang harus segera ditangani adalah risiko tingkat pengetahuan petani yang rendah terdapat budidaya tanaman kopi dan proses pemetikan kopi ceri sesuai dengan *Standart Operasional Procedure* (SOP). Upaya yang dilakukan untuk mengatasi risiko ini adalah dengan meningkatkan pengetahuan petani kopi dengan cara mengikuti pelatihan-pelatihan yang dinaungi dinas perkebunan dan kehutanan. Penelitian ini digunakan sebagai acuan untuk mengidentifikasi sumber risiko kopi meskipun metode analisis yang digunakan berbeda.

Berdasarkan penelitian Putri (2018) yang berjudul Analisis Manajemen Mutu dan Risiko pada Manajemen Rantai Pasok PB Bumi Makmur di Kecamatan Lumajang Kabupaten Lumajang, salah satunya bertujuan untuk mengetahui penerapan manajemen rantai pasok dalam aspek risiko. Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui tentang manajemen risiko di PB Bumi Makmur adalah dengan pendekatan nilai *Likelihood* (L). Hasil penelitian menjelaskan bahwa, penerapan manajemen risiko pada PB Bumi Makmur dikaji menggunakan tiga hal yaitu dengan mengidentifikasi risiko terlebih dahulu kemudian penilaian tingkat risiko dan diakhiri dengan pemetaan. Terdapat tiga sumber risiko pada PB Bumi makmur yaitu risiko bahan baku, sumber risiko pengolahan dan sumber risiko penyimpanan. Hasil perhitungan menggunakan pendekatan *Likelihood* (L) menunjukkan nilai sebesar 11,22 yang berarti bahwa PB Bumi Makmur bila dipetakan berada dalam kelompok dihadapkan pada risiko tinggi. Penelitian ini digunakan sebagai acuan analisis data menggunakan pendekatan *Likelihood* risiko sehingga dijadikan salah satu penelitian terdahulu.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Komoditas Kopi Arabika

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan ekspor yang banyak dikembangkan di Indonesia. Komoditas kopi di Indonesia dibedakan menjadi dua jenis yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika adalah salah satu jenis

kopi yang memiliki cita rasa tinggi. Jenis kopi arabika biasanya ditanam di wilayah dengan ketinggian 1000-1500 meter dpl.

Menurut Rahardjo (2012), kopi arabika dibudidayakan di Indonesia pertama kali tahun 1696. Kopi arabika memiliki kerentanan terhadap penyakit apabila dibandingkan dengan jenis kopi robusta. Jenis kopi arabika memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Daun kecil, halus dan mengkilat, dengan panjang daun ± 12 sampai 15 cm dan lebar ± 6 cm.
- b. Biji buah lebih besar dan memiliki aroma harum
- c. Baik ditanam pada ketinggian ≥ 1000 meter di atas permukaan laut.
- d. Jenis kopi arabika tidak menghendaki suhu terlalu tinggi atau terlalu rendah.

Klasifikasi kopi arabika adalah sebagai berikut:

| | |
|---------|----------------------------|
| Kingdom | : Plantae |
| Divisi | : Magnoliophyta |
| Kelas | : Magnoliopsida |
| Ordo | : Rubiales |
| Famili | : Rubiaceae |
| Genus | : Coffea |
| Spesies | : <i>Coffea arabica</i> L. |

Menurut Prastowo dkk (2010), kopi arabika di Indonesia telah mengalami perkembangan. Kopi arabika menjadi satu-satunya jenis kopi komersial yang ditanam di Indonesia selama hampir dua abad. Kekurangan dari kopi arabika ini adalah spesies kopi arabika hanya dapat bertahan pada daerah-daerah dengan ketinggian tertentu, selain itu kopi arabika rentan terkena serangan penyakit kerak daun. Jenis kopi arabika memiliki kelebihan dibandingkan kopi robusta yaitu dari segi harga yang relatif lebih mahal serta memiliki variasi rasa yang lebih beragam.

2.2.2 Budidaya Kopi

Kopi pertama kali dikembangkan di Indonesia karena dibawa oleh pria berkebangsaan Belanda sekitar tahun 1646 yang kemudian ditanam dan tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Luas areal pertanaman kopi di Indonesia

didominasi oleh jenis kopi robusta sebesar 80% dan 20% kopi arabika. Produksi kopi yang baik tidak terlepas dari keberhasilan kegiatan budidaya kopi. Kegiatan budidaya yang baik akan menghasilkan produksi yang baik, sebaliknya kegiatan budidaya yang kurang baik dapat berpengaruh pada penurunan produksi komoditas kopi. Menurut Rukmana (2014), urutan budidaya kopi arabika adalah sebagai berikut:

a. Penentuan Syarat Tumbuh

Penentuan syarat tumbuh merupakan faktor penting untuk keberhasilan kegiatan budidaya. Lingkungan tumbuh tanaman kopi sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan produksi kopi arabika. Kopi arabika dapat ditanam pada daerah dengan elevansi antara 500-2000 m dpl, tetapi optimal pada ketinggian antara 800-1500 m dpl. Kopi juga sebaiknya ditanam pada tanah yang subur, gembur dan mengandung bahan organik minimal 3% dengan derajat keasaman (pH) antara 5,5-6,5. Beberapa varietas kopi arabika dapat tumbuh baik pada lingkungan tumbuh tertentu sehingga pemilihan lahan juga harus menyesuaikan varietas dari kopi arabika yang akan ditanam.

b. Penyiapan lahan

Persiapan lahan terdiri dari kegiatan pemilihan lahan. Lahan yang digunakan sebagai media tanam dapat berupa lahan bukaan baru, lahan bukaan ulagan, lahan rotasi, ataupun lahan rotasi. Setelah pemilihan lahan tahap selanjutnya yaitu pembuatan lubang tanam. Lubang tanam sebaiknya dibuat 3-6 bulan sebelum penanaman. Lubang tanam dibuat dengan bentuk segi empat dengan ukuran 50 x 50 cm atau 60 x 60 cm.

c. Penanaman tanaman penabung

Penanaman tanaman penabung pada budidaya kopi arabika disesuaikan dengan kondisi tanaman kopi sendiri. Semakin baik kondisi tanaman kopi maka semakin sedikit pula kebutuhan akan tanaman penabung. Tanaman penabung biasanya berupa tanaman jenis *Leguminosa* yang dapat mengikat nitrogen (N). Tanaman naungan yang banyak digunakan antara lain lamtoro (*Leucaena glauca*), sengon (*Albizia falcate*, *A. sumatranna*), dan dadap serep (*Erythrina*

subumbrans). Penanaman tanaman penaung sebaiknya ditanam paling lambat satu tahun sebelum bibit kopi dipindah ke kebun.

d. Penyiapan bibit

Proses pembibitan tanaman kopi dapat diperbanyak dengan cara vegetatif maupun dengan cara generatif. Pembibitan dengan cara vegetatif adalah perbanyak tanaman kopi menggunakan bagian vegetatif tanaman seperti daun, ranting, cabang dan akar. Pembibitan generatif adalah perbanyak tanaman menggunakan benih. Kopi arabika termasuk pada jenis kopi yang melakukan penyerbukan sendiri sehingga perbanyak dilakukan dengan cara generatif. Perbanyak dengan cara generatif pada kopi Arabika akan menghasilkan tanaman dengan pertumbuhan, produktivitas dan mutu hasil yang relatif seragam. Setelah benih yang akan digunakan dipilih langkah selanjutnya yaitu kegiatan penyemaian bibit. Bibit tanaman kopi yang telah disemai kemudian dipindahkan ke kebun setelah berumur 7-9 bulan dari persemaian. Kebutuhan bibit ditentukan dari jarak tanam yang digunakan dan kesuburan tanah.

e. Penanaman

Penanaman bibit kopi harus memperhatikan bagaimana intensitas cahaya. Penanaman biasanya dilakukan pada awal musim hujan untuk menghindari waktu panas terik dan memudahkan proses penyulaman. Hal penting lainnya yang perlu diperhatikan saat kegiatan penanaman yaitu dalam menanam bibit kopi sebaiknya akar bibit tidak dibiarkan mengumpul pada satu tempat tetapi melebar dalam lubang.

f. Pemeliharaan tanaman

Kegiatan pemeliharaan tanaman kopi terdiri dari beberapa kegiatan yaitu

1. Pengairan

Pengairan dapat dilakukan 1-2 kali sehari pada tanaman muda sedangkan pada tanaman dewasa disesuaikan dengan kondisi tanah.

2. Penyulaman

Penyulaman dilakukan untuk mengganti tanaman kopi yang sakit, mati atau tumbuh abnormal dengan bibit yang baru.

3. Penyiangan

Penyiangan dilakukan ketika tumbuh gulma disekitar tanaman kopi. Penyiangan pertama dilakukan dengan membersihkan gulma yang berada dibawah tajuk tanaman. Penyiangan selanjutnya dilakukan tergantung pada pertumbuhan gulma.

4. Pemupukan

Kegiatan pemupukan merupakan salah satu aspek penting dalam budidaya kopi arabika. Pupuk diperlukan untuk menambah kandungan unsur hara dalam tanah. Pemupukan sangat bermanfaat untuk memperbaiki kondisi tanaman.

5. Pemangkasan

Kegiatan pemangkasan bertujuan untuk mengatur pertumbuhan vegetatif dari pohon kopi. Pemangkasan dapat memicu pertumbuhan generari sehingga terbenbuk cabang buah yang lebih panjang dan buah semakin banyak. Pemangkasan juga bertujuan untuk memudahkan cahaya masuk pada tanaman sehingga merangsang pertumbuhan bunga.

6. Pengendalian hama dan penyakit

Pengendalian hama dan penyakit pada tanaman kopi merupakan faktor penting yang harus dilakukan. Hama dan penyakit yang tidak dikendalikan dapat menyebabkan kerugian pada budidaya tanaman kopi.

g. Panen dan Pasca Panen

Pemanenan buah kopi yang umum dilakukan dengan cara memetik buah yang telah masak pada usia sekitar 2,5–3 tahun. Buah matang ditandai oleh perubahan warna kulit buah. Untuk mendapatkan hasil yang bermutu tinggi, buah kopi harus dipetik dalam keadaan masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu 8–11 bulan sejak dari kuncup sampai matang, sedangkan kopi arabika 6 sampai 8 bulan. Pemanenan buah kopi biasanya dilakukan secara bertahap karena keluarnya bunga tidak serempak sehingga buah matang tidak pada waktu yang sama.

Kegiatan pascapanen sangat menentukan bagaimana hasil yang didapat. Kegiatan pascapanen kopi meliputi kegiatan sortasi buah, pengupasan,

fermentasi, pencucian, pengeringan, sortasi biji, pengemasan, penyimpanan. Penanganan pascapanen kopi terutama kegiatan pengolahan buah kopi bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari daging buah. Teknik pengolahan kopi terdiri dua cara yaitu teknik pengolahan basah dan pengolahan kering. Pada teknik pengolahan kering, pengupasan daging buah dilakukan setelah kopi kering sedangkan pada olah basah pemisahan daging buah dilakukan ketika buah kopi masih basah.

2.2.3 Agroindustri dan Nilai Tambah

Menurut Maulidah (2012), agroindustri berasal dari dua kata yaitu kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya. Istilah agroindustri pertama kali diungkapkan oleh Austin tahun 1981 dengan perusahaan yang memproses bahan nabati yang berasal dari tanaman dan hewan untuk kemudian dijadikan suatu produk guna memenuhi kebutuhan manusia. Proses yang digunakan disini mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Pengertian agroindustri dapat diartikan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan agroindustri.

Menurut Saragih dalam Awantara (2014), agroindustri diartikan sebagai suatu kegiatan industri yang memanfaatkan produk primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya untuk diolah sedemikian rupa sehingga menjadi produk baru baik bersifat setengah jadi maupun produk siap konsumsi. Agroindustri sebagai salah satu subsistem agribisnis memiliki peranan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi. Agroindustri juga dapat mempercepat perubahan struktur perekonomian di Indonesia dari pertanian ke sektor industri. Sektor agroindustri juga berperan dalam meningkatkan pendapatan para pelaku pertanian mulai dari hulu sampai hilir. Kegiatan agroindustri meliputi kegiatan pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian, dan industri jasa sektor pertanian. Kegiatan agroindustri ini

merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai suatu produk agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi atau memiliki nilai tambah.

Menurut Marimin dan Maghfiroh (2010), nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi akibat adanya perlakuan pada input pada proses produksi. Nilai tambah bisa terbentuk ketika terjadi perubahan bentuk fisik produk yang bertujuan untuk meningkatkan minat konsumen pada produk tersebut. Nilai tambah dapat dilakukan pada sektor hulu maupun pada sektor hilir. Pada sektor hulu penciptaan nilai tambah yang dapat dilakukan yaitu penyediaan bahan baku berkualitas, penyediaan sarana prasarana dan penyediaan teknologi. Nilai tambah pada sektor hilir melibatkan kegiatan pengolahan.

Menurut Hayami dkk dalam Sudiyono (2002), terdapat dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dibedakan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Metode perhitungan nilai tambah yang sering digunakan adalah metode Hayami.

Menurut Setiawati (2014), perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami memiliki beberapa keunggulan antara lain:

- a. Lebih cepat digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian.
- b. Dapat diketahui produktivitas produknya
- c. Dapat dimodifikasi untuk analisis nilai tambah selain subsistem pengolahan.

Perhitungan nilai tambah pada kegiatan pengolahan dilakukan dengan metode Hayami dengan prosedur perhitungan seperti pada Tabel 2.1

Tabel 2.1 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

| No | Variabel | Nilai |
|----------------------------------|---|-----------------------------|
| Output, Input dan Harga | | |
| 1. | Output (Kg) | (1) |
| 2. | Bahan baku (kg) | (2) |
| 3. | Tenaga kerja langsung (HOK/Kg) | (3) |
| 4. | Faktor konversi | (4) = (1)/(2) |
| 5. | Koefisien tenaga kerja langsung (HOK//Kg) | (5) = (3)/(2) |
| 6. | Harga <i>Output</i> (Rp/Kg) | (6) |
| 7. | Upah tenaga kerja langsung (Rp/ HOK) | (7) |
| Penerimaan dan Keuntungan | | |
| 8. | Harga bahan baku (Rp/kg) | (8) |
| 9. | Harga input lain (Rp/Kg input bahan baku) | (9) |
| 10. | Nilai <i>Output</i> (Rp/kg) | (10) = (4) x (6) |
| 11. | a. Nilai tambah (Rp/kg) | (11a) = (10) – (8) – (9) |
| | b. Rasio nilai tambah (%) | (11b) = (11a) / (10) x 100 |
| 12. | a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) | (12a) = (5) x (7) |
| | b. Pangsa tenagakerja langsung (%) | (12b) = (12a) / (11a) x 100 |
| 13. | a. Keuntungan (Rp/kg) | (13a) = (11a) – (12a) |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | (13b) = (13a) / (10) x 100 |

Sumber : Hayami et al, 1987

Berdasarkan Tabel 2.1 perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku dan biaya input lain terhadap nilai *output* yang dihasilkan. Pehitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$VA = PV - IC$$

Keterangan:

- VA = *Value Added* atau nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan (Rp/kg)
- PV = *Product Value* yaitu Nilai *output* olahan persatuan bahan baku (Rp/kg)
- IC = *Intermediate Cost* yaitu biaya input lain (tidak termasuk biaya tenaga kerja) yang menunjang proses pengolahan dari produk yang dihasilkan (Rp/kg)

Kriteria pengambilan keputusan yaitu:

- a. Apabila nilai tambah > 0 artinya proses pengolahan mampu memberikan nilai tambah
- b. Apabila nilai tambah ≤ 0 artinya proses pengolahan tidak mampu memberikan nilai tambah

2.2.4 Teori Rantai Nilai Porter

Menurut ACIAR (2012), pengertian rantai nilai dapat diartikan dalam dua aspek yaitu dalam arti sempit maupun dalam arti luas. Rantai nilai dalam arti sempit berarti suatu rantai nilai yang mencakup serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam suatu perusahaan untuk menghasilkan keluaran tertentu. Dalam arti luas rantai nilai berarti berbagai kegiatan kompleks yang dilakukan oleh berbagai pelaku (produsen utama, pengolah, pedagang, penyedia jasa) untuk membawa bahan baku melalui suatu rantai nilai hingga menjadi produk akhir yang dijual. Konsep rantai nilai mencakup isu-isu organisasi dan koordinasi, strategi dan hubungan kekuatan antara berbagai pelaku didalam rantai nilai.

Menurut Porter (1985), kerangka rantai nilai digunakan untuk mengkaji bagaimana suatu perusahaan seharusnya memposisikan dirinya di pasar serta dalam hubungan mereka dengan para pemasok, pembeli, dan pesaing. Rantai nilai ini dapat digunakan untuk menentukan keunggulan kompetitif dari suatu perusahaan dan bertujuan untuk mendukung keputusan manajemen serta strategi pihak eksekutif. Rantai nilai terdiri dari dua kelompok besar yaitu aktivitas perusahaan dan margin. Aktivitas perusahaan terbagi menjadi dua yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung.

Aktivitas utama dalam rantai nilai poter meliputi semua kegiatan yang berhubungan dengan aktivitas logistik ke dalam, aktivitas operasi, aktivitas logistik ke luar, aktivitas pemasaran dan penjualan serta pelayanan. Aktivitas pendukung meliputi kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan infrastruktur perusahaan, aktivitas manajemen sumberdaya manusia, aktivitas pengembangan teknologi, dan aktivitas pembelian. Aktivitas-aktivitas dalam aktivitas pendukung memberi peluang bagi perusahaan untuk menciptakan nilai tambah dari

kegiatannya untuk konsumen. Model kerangka rantai nilai Porter dapat dilihat pada gambar 2.1 berikut ini:



Gambar 2.1 Kerangka Nilai Porter (ACIAR, 2012)

2.2.5 Teori Manajemen Risiko

Setiap aktivitas mengandung risiko untuk berhasil atau gagal. Risiko diartikan sebagai kombinasi dari kemungkinan dan keparahan dari suatu kejadian. Menurut Rustam (2017), manajemen risiko adalah serangkaian metodologi dan prosedur yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengukur, memantau dan mengendalikan risiko yang timbul dari kegiatan usaha. Manajemen risiko menyangkut budaya, proses, struktur, dalam mengelola suatu risiko secara efektif dan terencana dalam suatu sistem manajemen yang baik.

Menurut Ramli (2010), manajemen risiko merupakan alat yang dapat digunakan untuk melindungi perusahaan dari kemungkinan kerugian yang dihadapi sebuah organisasi dipengaruhi oleh beberapa faktor baik itu faktor dari dalam perusahaan maupun faktor dari luar. Faktor dalam meliputi segala aktivitas yang dilakukan perusahaan sedangkan faktor luar merupakan faktor yang datang dari luar yang tidak dapat dikendalikan oleh perusahaan seperti kebijakan pemerintah dan tuntutan pasar.

Menurut Harwood (1999) terdapat beberapa risiko yang sering terjadi dalam agribisnis yaitu:

- a. Risiko hasil produksi yaitu disebabkan karena kejadian-kejadian yang tidak terkontrol seperti penurunan volume produksi karena faktor alam, risiko penurunan mutu.

- b. Risiko harga atau pasar yaitu risiko yang diakibatkan adanya perubahan harga produksi atau harga input, bentuk pasar yang kompleks seperti risiko kebijakan harga, risiko pesaing, risiko penurunan permintaan.
- c. Risiko manusia atau orang yaitu risiko ini disebabkan oleh tingkah laku manusia dalam melakukan proses produksi. Sumberdaya manusia perlu diperhatikan untuk menghasilkan output optimal. Risiko manusia dapat berupa risiko pencurian dan rusaknya fasilitas produksi.
- d. Risiko keuangan yaitu risiko yang disebabkan oleh penggunaan modal yang digunakan suatu perusahaan seperti penggunaan dana pinjaman, kenaikan suku bunga.

Menurut Fahmi (2015), manajemen risiko memiliki beberapa manfaat antaralain:

- a. Perusahaan memiliki ukuran kuat yang digunakan sebagai pijakan dalam mengambil keputusan.
- b. Mampu menjadi petunjuk yang dapat digunakan perusahaan dalam melihat kemungkinan yang mungkin terjadi baik jangka pendek maupun jangka panjang.
- c. Memungkinkan perusahaan memperoleh risiko kerugian paling minimum.

Menurut Ramli (2010), proses manajemen risiko terdiri dari beberapa tahap antara lain:

1. Menentukan konteks

Penentuan konteks digunakan untuk membatasi objek yang akan diteliti. Konteks ditentukan agar proses yang dijalankan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan.

2. Identifikasi risiko

Proses identifikasi risiko dilakukan dengan menganalisis sumber risiko yang mungkin terjadi. Prosed identifikasi risiko didasarkan pada konteks yang telah ditentukan dalam proses penentuan konteks sebelumnya.

3. Penilaian risiko

Penilaian risiko merupakan kegiatan mengukur besarnya risiko yang dtimbulkan dari sumber risiko yang telah diidentifikasi sebelumnya.

4. Pengendalian risiko

Pengendalian risiko merupakan tahap akhir dari proses manajemen risiko. Pada tahap ini risiko yang dianggap memiliki dampak yang signifikan harus dikendalikan.

2.2.6 Metode *Likelihood* (L)

Menurut Australian Standard/New Zeland Standar (AS/NZS) 4360 (2004), risiko adalah suatu kemungkinan terjadinya sesuatu yang berdampak pada tujuan sebuah organisasi. Sebuah risiko dapat berdampak positif maupun negatif. Aktivitas analisis risiko dapat diartikan sebagai proses sistematis untuk mengetahui dan memahami risiko dan menyimpulkan tingkat risiko. Salah satu metode pengukuran risiko yang dapat digunakan untuk melihat tingkat risiko pada suatu perusahaan adalah metode *Likelihood* (L) risiko.

Menurut Ramli (2010), pengukuran risiko menggunakan metode *Likelihood* merupakan analisis risiko semi kuantitatif dengan memberi skala peringatan kemungkinan terjadinya risiko dan konsekuensi risiko. Metode *Likelihood* (L). Pengukuran risiko menggunakan metode *Likelihood* (L) terdiri dari beberapa tahap antara lain:

1. Menentukan konteks

Penentuan konteks dalam manajemen risiko sangat penting untuk dilakukan. Konteks ditentukan agar proses yang dijalankan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan.

2. Identifikasi risiko

Proses identifikasi risiko dilakukan dengan menganalisis sumber risiko yang mungkin terjadi.

3. Penilaian risiko

Penilaian risiko merupakan kegiatan mengukur besarnya risiko yang ditimbulkan dari sumber risiko yang telah diidentifikasi sebelumnya. Nilai risiko menggunakan metode *Likelihood* (L) didapatkan dari perkalian nilai kemungkinan risiko atau *Likelihood* (L) risiko dengan konsekuensi risiko (Q).

Pengelompokkan risiko berdasarkan standar AS/NZS dalam Albana (2012), sebagai berikut:

Tabel 2.2 Penggolongan Tingkat Kemungkinan Risiko atau *Likelihood*

| Nilai | Parameter | Tingkat Kemungkinan Terjadinya Risiko |
|-------|--------------------|--|
| 5 | Hampir Pasti | Dapat terjadi pada banyak keadaan ($p > 0,75$) |
| 4 | Kemungkinan Besar | Mungkin terjadi pada banyak keadaan ($p = 0,5 - 0,75$) |
| 3 | Kemungkinan Sedang | Dapat terjadi pada beberapa situasi atau waktu tertentu ($p = 0,25 - 0,5$) |
| 2 | Kemungkinan Kecil | Mungkin terjadi pada suatu waktu atau situasi tertentu ($p = 0,05 - 0,25$) |
| 1 | Jarang | Mungkin terjadi hanya pada kondisi tidak normal ($p = 0 - 0,05$) |

Sumber : Albana, 2012

Setelah melakukan pengukuran mengenai tingkat kemungkinan risiko atau *Likelihood* (L) tahapan selanjutnya yaitu melakukan pengukuran tingkat konsekuensi risiko (Q) dengan parameter pengukuran sebagai berikut:

Tabel 2.3 Pengukuran konsekuensi risiko (Q)

| Nilai | Parameter | Tingkat Konsekuensi Terjadinya Risiko |
|-------|---------------|--|
| 5 | Dahsyat | Kerugian sangat besar, konsekuensi pada tujuan dan kerugian finansial sangat besar |
| 4 | Besar | Kerugian besar, konsekuensi signifikan pada tujuan dan finansial perusahaan |
| 3 | Sedang | Kerugian sedang, konsekuensi sedang pada tujuan dan finansial |
| 2 | Rendah | Kerugian rendah, konsekuensi pada sebagian tujuan dan finansial rendah |
| 1 | Sangat Rendah | Kerugian sangat rendah, konsekuensi pada tujuan dan finansial tidak signifikan |

Sumber : Albana, 2012

Setelah melakukan penilaian konsekuensi risiko tahapan selanjutnya yaitu mengalikan nilai *Likelihood* (L) dan nilai konsekuensi risiko (Q) . Tahapan selanjutnya yaitu mengelompokkan risiko pada beberapa kategori risiko yaitu risiko dahsyat, risiko besar, risiko sedang dan risiko rendah.

4. Evaluasi risiko

Pengendalian risiko merupakan tahap akhir dari proses manajemen risiko. Tahap ini dilakukan untuk mengetahui prioritas risiko yang harus ditangani lebih awal dari sumber risiko yang ada.

2.3 Kerangka Pemikiran

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat. Salah satu jenis kopi yang menjadi komoditas ekspor yaitu kopi arabika. Komoditas kopi menjadi salah satu penyumbang devisa bagi negara, penyedia lapangan kerja, dan merupakan bahan baku. Rasa khas dari kopi yang sangat erat dengan kebudayaan di Indonesia menjadi daya tarik tersendiri bagi komoditas kopi. Banyaknya industri pengolahan kopi di Indonesia membuat permintaan terhadap kopi selalu meningkat dan menjadi potensi bagi masyarakat untuk mengembangkan komoditas ini. Peningkatan permintaan kopi juga disebabkan karena peningkatan konsumsi masyarakat dalam negeri maupun luar negeri. Konsumsi kopi di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 6,9% per tahun. Kondisi ini disebabkan oleh meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia dan perkembangan ekonomi masyarakat di Indonesia.

Pengembangan komoditas kopi di Indonesia hampir ada diseluruh wilayah, namun hanya beberapa wilayah saja yang menjadi potensi untuk pengembangan kopi salah satunya provinsi Jawa Timur. Provinsi Jawa Timur termasuk pada lima provinsi yang memiliki produksi kopi terbesar di Indonesia. Kondisi geografis Jawa timur berpotensi untuk ditanami komoditas kopi. Salah satu wilayah di Jawa Timur yang banyak membudidayakan kopi adalah Kabupaten Jember. Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah sentra produksi kopi di Provinsi Jawa Timur. Jenis kopi yang saat ini banyak mengalami peningkatan produksi adalah kopi arabika. Cita rasa khas yang tinggi dan kadar kafein kopi arabika yang lebih rendah daripada kopi robusta membuat harga kopi arabika lebih mahal. Salah satu daerah yang mengembangkan komoditas kopi arabika adalah Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember.

Desa Karangpring merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Sukorambi yang mengembangkan komoditas kopi arabika. Desa Karangpring merupakan desa yang pertama kali menanam kopi arabika di Kabupaten Jember. Sebagian besar masyarakat Desa Karangpring banyak yang membudidayakan kopi sebab kondisi geografis Desa Karangpring yang cocok untuk pengembangan komoditas kopi arabika. Desa karangpring berada di lereng Gunung Argopuro atau berada

pada ketinggian sedang (kurang dari 1000 m dpl), hal ini menjadi salah satu penyebab banyaknya pengembangan komoditas kopi arabika. Permintaan pasar yang selalu ada dan lebih tingginya harga kopi arabika dibandingkan kopi robusta menyebabkan banyak masyarakat yang membudidayakan kopi arabika di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Pengembangan kopi arabika di Desa Karangpring didukung dengan adanya Kelompok Tani Sumber Kembang. Kelompok Tani Sumber Kembang berperan sebagai wadah bagi para petani kopi dalam mengembangkan pengetahuan melalui pelatihan ataupun sosialisasi. Kelompok Tani Sumber Kembang juga berperan sebagai fasilitator penyalur bantuan dari pemerintah kepada para petani kopi di Desa Karangpring.

Upaya pengembangan komoditas kopi arabika di Desa Karangpring dilakukan dengan melakukan pengolahan kopi arabika. Pengolahan kopi arabika dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan mengurangi dampak kerugian petani ketika kualitas hasil panen menurun. Upaya ini diwujudkan dengan mendirikan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Agroindustri ini dinaungi oleh Kelompok Tani Sumber Kembang. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* didirikan pada tahun 2018 oleh Bapak Kasim yang merupakan ketua Kelompok Tani Sumber Kembang. Pengolahan kopi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* terbagi menjadi dua macam yaitu pengolahan menggunakan metode kering dan metode olah basah, namun peneliti hanya melihat pada metode olah basah sebab untuk produk kopi arabika sebagian besar menggunakan metode olah basah.

Usaha pengolahan kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dihadapkan pada beberapa permasalahan seperti masalah persaingan dalam memperoleh bahan baku, masalah pengembalian produk pada pasar ekspor dan masalah beberapa peralatan produksi yang belum dimiliki. Persoalan bahan baku terjadi karena pihak agroindustri hanya mengambil bahan baku dari anggota kelompok tani, disisi lain beberapa anggota kelompok tani menjual hasil panen pada pihak lain. Kondisi ini disebabkan karena pada awal musim panen banyak pedagang yang menawarkan harga tinggi pada petani sehingga banyak petani yang menjual hasil panen pada pihak lain. Sebagai agroindustri yang baru

didirikan, Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* harus mampu bertahan dalam persaingan pasar. Persaingan adalah penentu keberhasilan dan kegagalan bagi suatu perusahaan. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* harus memiliki strategi kompetitif untuk dapat bersaing dengan industri pengolahan kopi lainnya, oleh karena itu pada rumusan masalah pertama peneliti ingin mengetahui bagaimana rantai nilai kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Menggunakan analisis rantai nilai ini, peneliti ingin menggambarkan nilai yang tercipta pada aktivitas di Agroindustri Java Argopuro Durjo dan bagaimana agroindustri menempatkan dirinya dipasar dan menjaga hubungannya dengan pemasok dan pelaku agribisnis lainnya.

Analisis rantai nilai diperlukan untuk melihat kemampuan perusahaan dalam mengidentifikasi keunggulan kompetitif yang dimiliki. Keunggulan kompetitif dari suatu perusahaan bisa berasal dari kinerja perusahaan baik dari bidang perancangan, bidang pemasaran, bidang distribusi, bidang produksi dan bidang lainnya. Keunggulan kompetitif dapat berupa keunggulan biaya dan diferensiasi. Keunggulan biaya dapat dilakukan dengan meminimalkan biaya dari aktivitas rantai nilai, sedangkan diferensiasi dilakukan dengan fokus pada aktivitas-aktivitas yang berhubungan dengan kemampuan perusahaan dalam melakukan aktivitas yang lebih baik dari pesaing. Pada penelitian ini, analisis rantai nilai dianalisis secara deskriptif menggunakan konsep rantai nilai Porter. Analisis rantai nilai Porter adalah suatu alat analisis deskriptif yang akan menjelaskan aktivitas-aktivitas yang dilakukan perusahaan dalam menciptakan nilai bagi pelanggan. Analisis rantai nilai Porter nantinya akan menggambarkan aktivitas utama dan aktivitas pendukung yang dilakukan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dalam menghasilkan *output*. Pada aktivitas utama peneliti berusaha menggambarkan beberapa aktivitas meliputi:

- a. Logistik internal yaitu aktivitas yang berhubungan dengan penerimaan dan penyimpanan seperti kegiatan penanganan bahan baku dan pergudangan
- b. Operasional yaitu aktivitas yang berhubungan dengan pengolahan bahan baku menjadi *output* seperti kegiatan proses produksi, pengemasan dan pemeliharaan alat-alat.

- c. Logistik Eksternal yaitu aktivitas yang berhubungan dengan kegiatan pengolahan pesanan, penyimpanan dan penanganan material lainnya.
- d. Penjualan dan Pemasaran yaitu aktivitas yang berhubungan dengan kegiatan memasarkan produk pada konsumen seperti promosi, kemitraan, dll.
- e. Layanan meliputi aktivitas yang berhubungan dengan penyediaan layanan yang diberikan pihak perusahaan seperti layanan perbaikan barang.

Pada aktivitas pendukung peneliti menggambarkan dua aktivitas saja yaitu aktivitas pengadaan dan infrastruktur perusahaan. Pada aktivitas pengadaan peneliti berusaha menggambarkan bagaimana kegiatan pemenuhan atau penyediaan kebutuhan yang dibutuhkan agroindustri dalam mendukung aktivitas utama. Pada aktivitas infrastruktur perusahaan peneliti berusaha menggambarkan fasilitas yang dimiliki agroindustri guna mendukung kegiatan pada aktivitas utama. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan industri rumah tangga yang baru didirikan sehingga peneliti hanya menjelaskan dua aktivitas pada aktivitas pendukung karena Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* belum melakukan manajemen sumber daya manusia dan pengembangan teknologi.

Kegiatan pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* menggunakan metode olah basah menghasilkan dua jenis produk olahan yaitu produk *greenbean* dan produk kopi arabika bubuk. Produk *greenbean* terbagi menjadi dua jenis yaitu *greenbean* dengan kadar air 12% dan *greenbean* kadar air 60-80% (*Parchement Coffee*). *Greenbean* kadar air 12% terbagi menjadi dua varian yaitu *greenbean fullwash* dan *greenbean* kopi lanang. Perbedaan kedua varian *greenbean* 12% yaitu pada manfaat dan rasa yang dihasilkan. Kopi arabika bubuk juga memiliki beberapa varian yaitu kopi bubuk *premium*, kopi bubuk *good quality*, dan kopi bubuk lanang. Perbedaan varian kopi bubuk ini dilakukan karena adanya perbedaan bahan baku *greenbean* yang digunakan. Kegiatan pengolahan kopi arabika ini memberi keuntungan lebih besar dibandingkan ketika kopi arabika dijual dalam bentuk kopi *cherry*. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari setiap

produk Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Analisis nilai tambah ini merupakan alat untuk menguji keunggulan kompetitif dari suatu perusahaan.

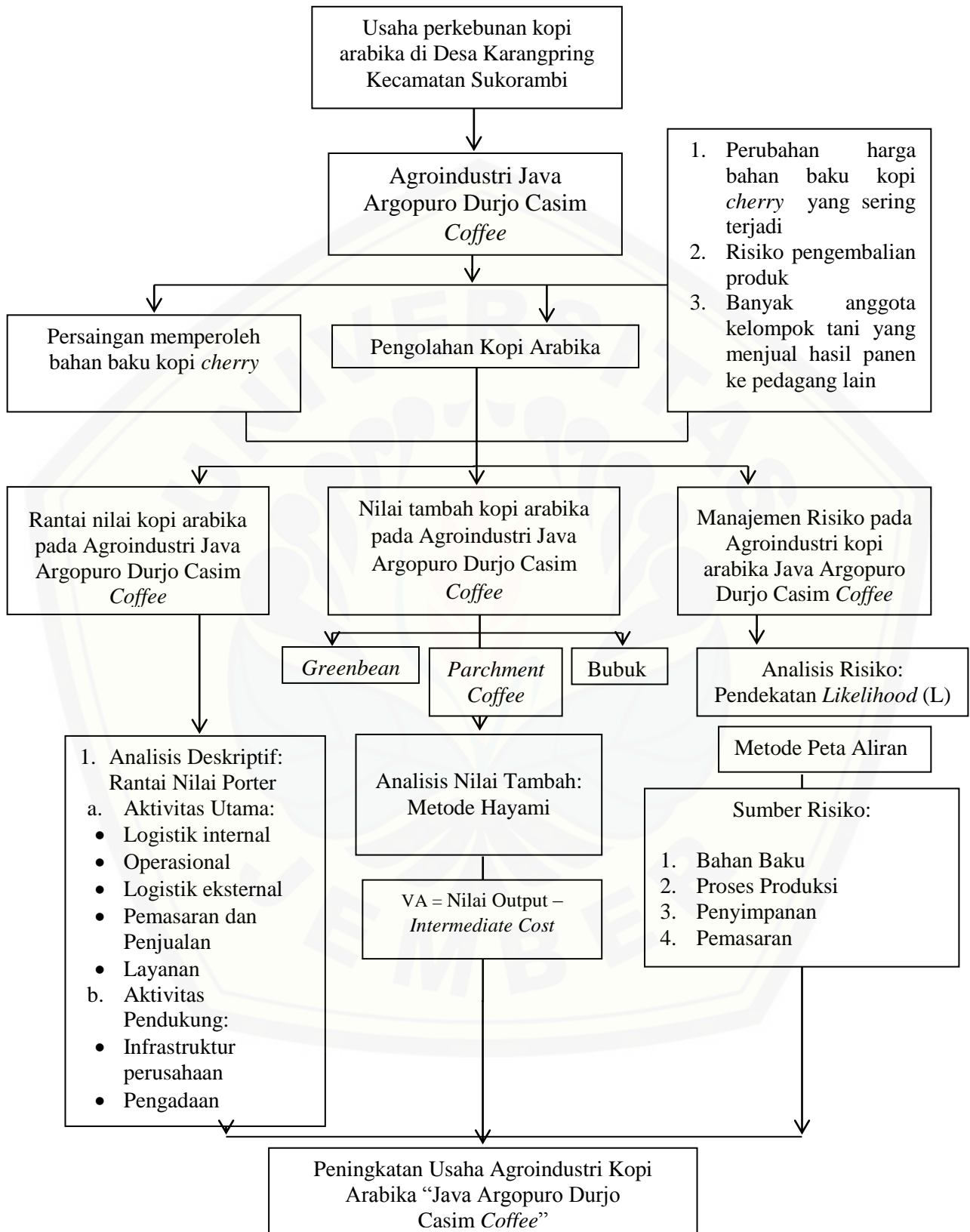
Nilai tambah adalah pertambahan nilai dari komoditas yang telah mengalami proses pengolahan baik dari hulu maupun hilir. Analisis nilai tambah perlu diketahui untuk dijadikan salah satu indikator keberhasilan kegiatan pengolahan kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini akan dianalisis menggunakan metode Hayami. Metode hayami adalah suatu alat analisis untuk mengukur nilai tambah kegiatan pengolahan. Penggunaan metode Hayami ini dapat menunjukkan berapa besar nilai tambah dan keuntungan dua produk kopi arabika yang dihasilkan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Besar nilai tambah berdasarkan metode Hayami didapatkan dari hasil pengurangan dari biaya input lain (*intermediate cost*) terhadap nilai produk (nilai *output*). Pada analisis nilai tambah peneliti menduga bahwa kegiatan pengolahan kopi arabika menjadi produk *greenbeen*, *parchement coffee*, dan kopi bubuk di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* menghasilkan nilai tambah yang positif. Hal ini didasarkan pada penelitian Rasyid (2015) bahwa pengolahan kopi rakyat menggunakan metode olah basah mampu memberi nilai tambah yang menguntungkan sebesar Rp 260,56 dan keuntungan sebesar Rp 219/kg. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan kopi mampu memberi keuntungan dibandingkan ketika kopi tidak melalui proses pengolahan.

Kegiatan pengolahan kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* selain mampu memberi keuntungan juga dapat berpeluang menimbulkan risiko. Risiko dapat terjadi pada setiap kegiatan yang dilakukan sebuah perusahaan. Kegiatan pengolahan kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dihadapkan pada masalah dalam kegiatan produksi dan pemasaran yang berpeluang menciptakan risiko. Pada Kegiatan produksi permasalahan yang dihadapi yaitu masalah perubahan harga bahan baku dan penurunan jumlah pasokan. Hal ini dapat berpengaruh pada biaya yang dikeluarkan dan berlangsungnya kegiatan produksi. Permasalahan lain yaitu mengenai pengembalian produk untuk pasar ekspor. Beberapa produk tujuan

ekspor berisiko mengalami pengembalian karena produk yang diberikan tidak sesuai dengan standar yang perusahaan ekspor inginkan. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti ingin mengetahui risiko pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Analisis risiko digunakan untuk mengidentifikasi risiko pada kegiatan produksi dan pemasaran kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*, melihat peluang terjadinya risiko dan melihat seberapa besar dampak yang ditimbulkan. Analisis risiko pada penelitian ini akan dianalisis menggunakan pendekatan *Likelihood* menggunakan metode peta aliran.

Analisis risiko *likelihood* adalah suatu alat analisis risiko semi kuantitatif yang digunakan untuk melihat kemungkinan terjadinya risiko dan besar konsekuensi risiko yang ditimbulkan. Metode peta aliran adalah metode identifikasi risiko mulai dari pengadaan bahan baku sampai pada pemasaran. Sumber risiko yang dipilih peneliti yaitu risiko produksi dan pemasaran. Pada masing-masing produk yaitu *greenbean* dan kopi bubuk diidentifikasi sumber-sumber risiko kemudian dilakukan penilaian kemungkinan terjadinya risiko dan penilaian terhadap konsekuensi dengan menggunakan rentang nilai (1-5). Sumber risiko yang ada pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* ada empat yaitu sumber risiko bahan baku, sumber risiko proses produksi, sumber risiko penyimpanan dan sumber risiko pemasaran. Sumber risiko bahan baku adalah risiko yang berasal dari kegiatan yang berhubungan dengan pengadaan bahan baku, penanganan bahan baku. Sumber risiko proses produksi adalah risiko yang berhubungan dengan kegiatan produksi seperti kegagalan dan keterlambatan proses produksi. Sumber risiko penyimpanan adalah risiko dalam proses penyimpanan seperti adanya perubahan kualitas saat penyimpanan, sedangkan risiko pemasaran adalah risiko yang berhubungan dalam kegiatan pendistribusian produk seperti risiko perubahan harga, dan penurunan permintaan. Pendekatan *Likelihood* juga dapat mengkategorikan risiko yang terjadi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* berdasarkan pada nilai kemungkinan risiko dan tingkat konsekuensi yang ditimbulkan. Analisis manajemen risiko perlu dilakukan agar Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dapat mengetahui sumber risiko yang dapat menyebabkan kerugian baginya dan dapat melakukan pengendalian

risiko dengan cepat apabila dibutuhkan. Pada analisis risiko kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*, peneliti merumuskan hipotesis yaitu diduga tingkat risiko produksi dan pemasaran arabika *greenbean* dan kopi bubuk berdasarkan nilai kemungkinan terjadinya (probabilitas) dan dampaknya (konsekuesni) di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffe* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember berada pada kelompok risiko sedang. Hal ini didasarkan pada penelitian Pardian dan Sari (2018), yang menjelaskan bahwa pada kegiatan usahatani kopi *specialty java preanger* Kelompok Tani Maju Mekar berada pada risiko prioritas atau risiko tinggi dimana terdapat 12 sumber risiko yang harus segera ditangani. Pada penelitian ini peneliti menghipotesiskan bahwa risiko pada Agroindustri Java Argopuro Durji berada pada kategori sedang sebab kapasitas produksi agroindustri kecil. Berdasarkan ketiga rumusan masalah, tujuan penelitian adalah untuk meningkatkan usaha Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Kerangka penelitian dapat dilihat pada Gambar 2.2.



Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran

2.4 Hipotesis

1. Kegiatan pengolahan kopi arabika menjadi produk *greenbean* dan *parchement coffee* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diduga menghasilkan nilai tambah yang positif.
2. Kegiatan pengolahan kopi arabika menjadi produk kopi bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diduga menghasilkan nilai tambah yang positif.
3. Tingkat risiko produksi dan pemasaran kopi arabika bubuk berdasarkan nilai kemungkinan terjadinya (probabilitas) dan dampaknya (konsekuesni) di Java Argopuro Durjo Casim *Coffe* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi diduga berada pada kelompok risiko sedang.
4. Tingkat risiko produksi dan pemasaran kopi arabika *greenbean* berdasarkan nilai kemungkinan terjadinya (probabilitas) dan dampaknya (konsekuesni) di Java Argopuro Durjo Casim *Coffe* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi diduga berada pada kelompok risiko sedang.

BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Daerah Penelitian

Penentuan lokasi dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive method*). Metode *purposive* adalah suatu penentuan lokasi secara sengaja dan terencana atas pertimbangan-pertimbangan tertentu (Putra dkk, 2015). Lokasi yang dipilih adalah Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. Desa Karangpring dipilih sebagai lokasi penelitian sebab Desa Karangpring merupakan desa yang pertama kali membudidayakan kopi arabika di Kabupaten Jember. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dipilih sebagai objek penelitian dianggap mewakili karakteristik permasalahan yang diangkat peneliti. Berdasarkan pertimbangan, Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan salah satu industri rumah tangga kopi arabika. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sebagai agroindustri baru memiliki peluang terhadap beberapa risiko dalam aspek produksi dan pemasaran produk. Selain itu untuk meningkatkan kinerja dari agroindustri perlu adanya analisis rantai nilai produk kopi arabika yang diproduksi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan analitik. Metode deskriptif merupakan suatu metode untuk meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran atau suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nasir dalam Gustyana dan Dewi, 2014). Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan bagaimana rantai nilai kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dengan melihat aktivitas utama dan aktivitas pendukung dalam kegiatan produksi kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Metode deskriptif juga digunakan pada aspek risiko guna mengidentifikasi sumber-sumber risiko produksi dan pemasaran kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Identifikasi risiko nantinya digunakan untuk analisis risiko dengan metode peta aliran untuk

kemudian dilakukan penilaian menggunakan metode *Likelihood* (L). Metode peta aliran dapat diartikan sebagai penggambaran risiko yang berpeluang terjadi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* mulai dari kegiatan pengadaan bahan baku sampai pemasaran produk kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

Metode analitik adalah suatu metode yang digunakan untuk melakukan prosedur pemecahan masalah dalam penelitian dengan menguji hipotesis dan mengadakan interpretasi yang lebih mendalam (Nazir, 2005). Metode analitik digunakan untuk mengukur nilai tambah pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Analisis yang digunakan menggunakan metode Hayami untuk mengukur besar nilai tambah pada tiap produk yang dihasilkan. Metode analitik juga digunakan untuk menjawab hipotesis ketiga dan keempat mengenai manajemen risiko. Analisis yang digunakan untuk menganalisis manajemen risiko produksi dan pemasaran kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dianalisis dengan pendekatan nilai *Likelihood* (L).

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tiga metode yaitu adalah metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Tahap pengumpulan data ini bertujuan untuk menggali informasi-informasi yang dibutuhkan dalam menjawab rumusan masalah penelitian. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini antara lain:

1. Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan kepada pihak yang diwawancarai (Sugiyono, 2015). Wawancara digunakan peneliti untuk studi pendahuluan guna menemukan permasalahan yang akan digunakan untuk penelitian. Wawancara juga digunakan untuk menggali informasi-informasi yang dibutuhkan peneliti untuk kegiatan identifikasi risiko pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Wawancara juga digunakan untuk menggali informasi mengenai aktivitas utama dan aktivitas pendukung yang dilakukan

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* serta mencari informasi yang dibutuhkan untuk perhitungan nilai tambah.

2. Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan mengamati secara langsung kondisi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* untuk menemukan gambaran yang berguna untuk penelitian terkait rantai nilai kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Metode observasi juga digunakan untuk mengidentifikasi sumber risiko yang ada pada Agroindustri Java Argopuro Durjo.
3. Dokumentasi. Teknik dokumentasi merupakan salah satu cara pengumpulan data dari catatan tertulis atau gambar yang tersimpan mengenai suatu yang sudah terjadi. Kajian dokumen dilakukan dengan cara menyelidiki data yang didapat dari dokumen, catatan, file, dan hal-hal lain yang sudah didokumentasikan. Kajian dokumentasi yang digunakan pada penelitian ini berupa catatan, file, dokumen, skripsi ataupun disertasi yang berkaitan dengan kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

3.4 Metode Pengambilan Contoh

Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah dengan teknik *purposive sampling* atau disengaja dan teknik *snowball sampling*. Teknik *purposive sampling* adalah teknik yang digunakan dengan cara sengaja dengan memperhatikan karakteristik populasi berdasarkan pengetahuan terhadap populasi, setiap unit-unit populasi berdasarkan pengetahuan terhadap populasi. Metode *purposive sampling* digunakan untuk menentukan responden penelitian. Responden yang telah dipilih pada penelitian ini yaitu Bapak Kasim yang merupakan pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo. Pemilihan Bapak Kasim sebagai informan kunci atas pertimbangan bahwa Bapak Kasim merupakan orang yang paling mengerti mengenai segala aktivitas yang terjadi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

Menurut Sugiyono (2015), metode *snowball sampling* merupakan teknik penentuan sampel yang mula-mula kecil jumlahnya kemudian membesar. Dalam teknik *snowball sampling* peneliti menentukan satu atau dua sampel yang

dianggap dapat memiliki data yang lengkap. Sampel pertama merupakan sampel yang nantinya digunakan peneliti untuk mengambil sampel selanjutnya. Teknik *snowball sampling* digunakan peneliti untuk memberikan informasi ketika data yang didapatkan dianggap kurang memenuhi apa yang dibutuhkan peneliti. Responden yang dipilih berdasarkan teknik *snowball sampling* yaitu:

1. Bapak kasim merupakan pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* yang dijadikan informan kunci penelitian atas pertimbangan karena Bapak Kasim merupakan pemilik agroindustri sekaligus menjadi manager pemasaran dan dianggap paling mengetahui segala kegiatan yang terjadi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo. Sampel utama berperan dalam menentukan sampel pendukung dan memberi informasi mengenai aktivitas rantai nilai Porter, proses identifikasi risiko dan komponen perhitungan nilai tambah.
2. Ibu Suyati merupakan bendahara sekaligus manager produksi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* responden kedua. Ibu suyati dipilih sebagai responden kedua atas saran sampel utama karena dianggap paling mengetahui mengenai produksi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Sampel kedua berperan memberi informasi untuk identifikasi risiko dan penilaian risiko
3. Responden pendukung lain yang digunakan sebagai responden penelitian yaitu tiga pekerja yang digunakan untuk mengetahui teknis kegiatan produksi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dan memberi informasi untuk proses identifikasi risiko.
4. Responden keempat yaitu pedagang besar yang menyalurkan produk kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* ke eksportir untuk mengetahui tentang peluang terjadinya risiko.
5. Responden kelima yaitu *cafe* atau warung kopi yang membeli kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo digunakan untuk identifikasi risiko.
6. Responden keenam yaitu 2 petani anggota Kelompok Tani Sumber Kembang, digunakan untuk identifikasi risiko.

3.5 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan peneliti adalah metode deskriptif dan metode analitik. Metode analisis deskriptif digunakan untuk menjawab rumusan masalah pertama mengenai kinerja rantai nilai kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* menggunakan konsep rantai nilai Porter. Konsep rantai nilai digunakan untuk menggambarkan aktivitas-aktivitas yang dilakukan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dalam menciptakan *output* yang dianggap bernilai bagi konsumen. Aktivitas tersebut yang terdiri dari aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Aktivitas utama rantai nilai kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* yang akan dijelaskan meliputi kegiatan logistik internal, kegiatan operasional, kegiatan logistik eksternal, kegiatan pemasaran dan penjual dan layanan, sedangkan pada aktivitas pendukung yang akan dijelaskan peneliti hanya aspek infrastruktur perusahaan dan aspek pengadaan. Pada aktivitas pendukung peneliti hanya mengambil dua aspek tersebut karena Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan industri rumah tangga dengan kapasitas produksi tidak terlalu besar dan belum menerapkan manajemen SDM dan pengembangan teknologi. Analisis rantai nilai Porter dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 3.1 Rantai Nilai Porter (ACIAR, 2012)

Berdasarkan Gambar 3.1 kinerja rantai nilai kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* akan dianalisis menggunakan konsep rantai nilai Porter dengan metode deskriptif. Rantai nilai Porter nantinya digunakan untuk mendeskripsikan aktivitas utama yang dilakukan di Agroindustri

Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Aktivitas utama ini meliputi beberapa aspek antara lain:

- a. Logistik Internal merupakan aktivitas-aktivitas yang bergubungan dengan penerimaan, penyimpanan, penyebaran masukan ke produk seperti penanganan bahan baku material, pergudangan, pengendalian persediaan, penjadwalan kendaraan pengangkut, dan pengembalian barang ke pemasok.
- b. Operasional merupakan aktivitas yang berhubungan dengan proses pengubahan input bahan baku menjadi produk akhir seperti kegiatan pengemasan, pemeliharaan alat-alat, pencetakan dan kegiatan lain yang dilakukan dalam perusahaan.
- c. Logistik Eksternal merupakan kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan pengumpulan, penyimpanan, pendistribusian produk pada pembeli, pengolahan pesanan, penanganan material dan kegiatan lainnya.
- d. Pemasaran dan Penjualan merupakan kegiatan-kegiatan yang berhubungan proses memasarkan produk seperti promosi, penentuan banyaknya produk yang dijual, hubungan dengan lembaga pemasaran lain dan penetapan harga.
- e. Layanan merupakan aktivitas yang berhubungan dengan penyediaan layanan untuk menjaga nilai produk dimata konsumen seperti kegiatan perbaikan, pelatihan, penyesuaian produk dan lain sebagainya.

Pada aktivitas pendukung peneliti hanya menggambarkan dua aspek saja yaitu infrastruktur perusahaan dan pengadaan. Peneliti hanya menggambarkan dua aspek dalam aktivitas pendukung karena Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan industri kecil sehingga dianggap belum melaksanakan kegiatan pengembangan teknologi dan manajemen SDM. Berikut ini penjelasan mengenai dua aspek yang diambil peneliti pada aktivitas pendukung.

- f. Infrastruktur perusahaan adalah fasilitas-fasilitas yang sengaja dibuat atau disediakan oleh perusahaan untuk mendukung aktivitas utama yang dilakukan perusahaan. Aspek infrastruktur diteliti oleh peneliti dengan tujuan untuk mengetahui infrastruktur yang disediakan oleh Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dan untuk menganalisis risiko yang mungkin ditimbulkan dari infrastruktur tersebut.

- g. Pengadaan merupakan kegiatan pemenuhan atau penyediaan kebutuhan dan pasokan barang atau jasa yang dilakukan di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

Metode analitik digunakan untuk menjawab hipotesis pertama dan kedua yang bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* menggunakan metode Hayami. Produk kopi arabika yang akan dianalisis ada tiga yaitu produk *greenbean*, *parchment coffee* dan kopi arabika bubuk. Metode Hayami digunakan untuk mengetahui besar nilai tambah dari tiap produk yang dihasilkan

Menurut Murimin dan Maghfiroh (2010), metode Hayami adalah metode yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang akibat adanya perlakuan yang diberikan pada kopi baik dari hulu maupun hilir. Perlakuan yang diberikan dalam proses produksi kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* baik produk *greenbean* maupun produk kopi bubuk. Perhitungan nilai tambah pada masing-masing produk dilakukan dengan metode Hayami dengan prosedur perhitungan seperti pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember

| No | Variabel | Nilai |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Output, Input dan Harga | | |
| 1. | <i>Greenbean</i> (Kg) | (1) |
| 2. | Kopi <i>Chery</i> (kg) | (2) |
| 3. | Tenaga kerja langsung (Jam/Kg) | (3) |
| 4. | Faktor konversi | $(4) = (1)/(2)$ |
| 5. | Koefisien tenaga kerja langsung (Jam//Kg) | $(5) = (3)/(2)$ |
| 6. | Harga Kopi bubuk (Rp/Kg) | (6) |
| 7. | Upah tenaga kerja langsung (Rp/ Jam) | (7) |
| Penerimaan dan Keuntungan | | |
| 8. | Harga Kopi <i>Cherry</i> (Rp/Kg) | (8) |
| 9. | Harga input lain (Rp/ Kg) | (9) |
| 10. | Nilai <i>Output</i> (Rp/kg) | $(10) = (4) \times (6)$ |
| 11. | c. Nilai tambah (Rp/kg) | $(11a) = (10) - (8) - (9)$ |
| | d. Rasio nilai tambah (%) | $(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$ |
| 12. | c. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) | $(12a) = (5) \times (7)$ |
| | d. Pangsa tenagakerja langsung (%) | $(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$ |
| 13. | c. Keuntungan (Rp/kg) | $(13a) = (11a) - (12a)$ |
| | d. Tingkat Keuntungan (%) | $(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$ |

Sumber : Hayami *et al*, 1987

Berdasarkan Tabel 3.1 tentang perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku dan input lain terhadap nilai *output* yang dihasilkan pada Agroindustri ava Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Pehitungan nilai tambah dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$VA = PV - IC$$

Keterangan:

| | | |
|----|---|--|
| VA | = | <i>Value Added</i> atau nilai tambah pada pengolahan kopi arabika menjadi produk <i>greenbean</i> (Rp/Kg) |
| PV | = | <i>Product Value</i> yaitu nilai <i>output</i> dari olahan persatuan bahan baku (Rp/kg) |
| IC | = | <i>Intermediate Cost</i> yaitu biaya input lain (tidak termasuk biaya tenaga kerja) yang menunjang proses pengolahan kopi <i>cherry</i> menjadi <i>greenbean</i> (Rp/kg) |

Penarikan kesimpulan dapat dilakukan dengan menjelaskan besarnya nilai tambah yang diterima pada pengolahan kopi arabika baik menjadi produk setengah jadi maupun produk siap konsumsi. Menurut Rasyid (2015) kriteria pengambilan keputusan pada analisis nilai tambah adalah sebagai berikut:

- Apabila nilai tambah > 0 artinya perlakuan tersebut dapat memberikan nilai tambah positif
- Apabila nilai tambah ≤ 0 artinya perlakuan tersebut tidak mampu memberikan nilai tambah.

Metode analitik untuk menjawab hipotesis ketiga dan keempat yaitu menggunakan analisis risiko. Menurut Ramli (2010), analisa risiko adalah suatu teknik yang digunakan menentukan besarnya suatu risiko yang dicerminkan dari kemungkinan dan keparahan yang ditimbulkan. Penilaian besarnya risiko terdiri dari beberapa tahapan yaitu tahap identifikasi risiko, tahap menganalisa risiko dan tahap evaluasi risiko. Analisis risiko salah satunya dapat diukur dengan metode *Likelihood* (L). Pengukuran risiko menggunakan metode *Likelihood* (L) terdiri dari beberapa tahap antara lain:

i. Menentukan konteks

Penentuan konteks dalam manajemen risiko sangat penting untuk dilakukan. Konteks ditentukan agar proses yang dijalankan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Konteks yang dipilih peneliti yaitu risiko produksi dan risiko pemasaran.

ii. Identifikasi risiko

Proses identifikasi risiko dilakukan dengan menganalisis sumber risiko yang mungkin terjadi. Proses identifikasi risiko menunjukkan terdapat empat sumber risiko pada risiko produksi *greenbean* dan kopi bubuk yaitu sumber risiko bahan baku, proses produksi, sumber risiko penyimpanan dan sumber risiko pemasaran. Dari masing-masing sumber risiko kemudian dipetakan menjadi beberapa risiko yang dapat dilihat pada Tabel 3.4 dan Tabel 3.5

iii. Penilaian risiko

Penilaian risiko merupakan kegiatan mengukur besarnya risiko yang ditimbulkan dari sumber risiko yang telah diidentifikasi sebelumnya. Proses penilaian dilakukan dengan mengukur tingkat kemungkinan berdasarkan parameter yang telah ditentukan di Tabel 3.2, dan menilai tingkat konsekuensi yang ditimbulkan dengan parameter yang telah ditentukan pada Tabel 3.3

iv. Pengendalian risiko

Pengendalian risiko merupakan tahap akhir dari proses manajemen risiko. Pada tahap ini risiko yang dianggap memiliki dampak yang signifikan harus dikendalikan. Tahap pengendalian risiko dilakukan dengan mengkategorikan risiko pada beberapa kategori yang dapat dilihat pada Tabel 3.6

Menurut Ramli (2010), tingkat risiko dengan pendekatan *likelihood* dapat dihitung dari kombinasi antara pendekatan nilai *Likelihood* (kemungkinan) dan nilai konsekuensi risiko (Q) yang ditimbulkan, dengan persamaan berikut ini:

$$R = L \times Q$$

Keterangan:

R = tingkat risiko

L = *Likelihood* risiko

Q = Konsekuensi risiko

Nilai *likelihood* risiko produksi kopi arabika bubuk diperoleh dengan analisis situasi risiko di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Penilaian *likelihood* risiko produksi kopi bubuk dilakukan dengan identifikasi kondisi lapang mengenai tingkat kemungkinan terjadinya risiko produksi dan tingkat konsekuensi terjadinya kerugian dengan rentan nilai 1-5. Penilaian risiko dengan menggunakan metode *Likelihood* (L) akan dinilai oleh 3 responden yang dipilih dan dianggap paling memahami segala kegiatan teknis produksi dan pemasaran kopi arabika Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* baik produk *greenbean* maupun produk kopi bubuk. Parameter penilaian *likelihood* risiko dapat dilihat pada Tabel 3.2 berikut:

Tabel 3.2 Parameter Pengukuran *Likelihood* Risiko Produksi Kopi Arabika *Greenbean* Dan Kopi Bubuk Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

| Nilai | Parameter | Tingkat Kemungkinan Terjadinya Risiko |
|-------|--------------------|--|
| 5 | Hampir Pasti | Dapat terjadi pada banyak keadaan ($p > 0,75$) |
| 4 | Kemungkinan Besar | Mungkin terjadi pada banyak keadaan ($p = 0,5 - 0,75$) |
| 3 | Kemungkinan Sedang | Dapat terjadi pada beberapa situasi atau waktu tertentu ($p = 0,25 - 0,5$) |
| 2 | Kemungkinan Kecil | Mungkin terjadi pada suatu waktu atau situasi tertentu ($p = 0,05 - 0,25$) |
| 1 | Jarang | Mungkin terjadi hanya pada kondisi tidak normal ($p = 0 - 0,05$) |

Sumber: Albana (2012)

Tahap pertama yang dilakukan peneliti untuk menganalisis manajemen risiko di agroindustri “Java Argopuro Durjo” adalah penentuan konteks yang akan dijelaskan peneliti. Konteks yang dipilih peneliti yaitu risiko produksi dan risiko pemasaran produk kopi arabika dalam bentuk olahan *greenbean* dan olahan kopi bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo. Setelah penentuan konteks, tahap selanjutnya identifikasi risiko. Pada tahap ini peneliti mengidentifikasi sumber risiko yang berpeluang menyebabkan risiko proses produksi dan pemasaran *greenbean* maupun kopi bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

Tahap ketiga untuk mengetahui manajemen risiko di Agroindustri “Java Argopuro Durjo” yaitu penilaian risiko. Penilaian dilakukan dengan menetapkan

terlebih dahulu parameter penilaian risiko. Parameter nilai risiko produksi dan pemasaran kopi arabika pada Java Argopuro durjo ditetapkan dengan mempertimbangkan kemungkinan dampak yang mungkin dapat menyebabkan kerugian di agroindustri “Java Argopuro Durjo”. Rentang nilai konsekuensi risiko produksi kopi arabika bubuk yaitu antara 1-5. Parameter penilaian dapat dilihat pada Tabel 3.3

Tabel 3.3 Parameter Pengukuran Konsekuensi Risiko Produksi *Greenbean Dan Kopi Bubuk Pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim Coffee*

| Nilai | Parameter | Tingkat Konsekuensi Terjadinya Risiko |
|-------|---------------|--|
| 5 | Dahsyat | Kerugian sangat besar, konsekuensi pada tujuan dan kerugian finansial sangat besar |
| 4 | Besar | Kerugian besar, konsekuensi signifikan pada tujuan dan finansial perusahaan |
| 3 | Sedang | Kerugian sedang, konsekuensi sedang pada tujuan dan finansial |
| 2 | Rendah | Kerugian rendah, konsekuensi pada sebagian tujuan dan finansial rendah |
| 1 | Sangat Rendah | Kerugian sangat rendah, konsekuensi pada tujuan dan finansial tidak signifikan |

Sumber *Albana (2012)*

Parameter nilai konsekuensi risiko kemudian digunakan untuk menilai sumber risiko yang sudah diidentifikasi sebelumnya. Sumber risiko produksi dan pemasaran kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi yaitu sumber risiko bahan baku, sumber risiko proses produksi, risiko penyimpanan dan sumber risiko pemasaran. Proses identifikasi risiko didasarkan pada literatur yang terkait penelitian kopi dan berdasarkan kondisi di lokasi penelitian. Indikator sumber risiko produksi dan risiko pemasaran produk arabika *greenbean* dan kopi bubuk dapat dilihat pada Tabel 3.4 dan Tabel 3.5

Tabel 3.4 Penilaian Indikator Risiko Produksi Kopi Arabika *Greenbean*

| No | Indikator Risiko | Penilaian |
|----|------------------|--|
| 1 | Bahan Baku | 1. Risiko keterlambatan pasokan (1-5) 2. Risiko penurunan kualitas bahan baku (1-5) 3. Risiko perubahan harga (1-5) 4. Risiko penurunan jumlah pasokan bahan baku (1-5) |
| 2 | Proses Produksi | 1. Risiko keterlambatan pengolahan (1-5) 2. Risiko kegagalan proses produksi (1-5) 3. Risiko kerusakan peralatan (1-5) 4. Risiko penurunan produksi (1-5) |
| 3 | Penyimpanan | 1. Risiko kerusakan selama proses penyimpanan (1-5) 2. Risiko terkait kapasitas gudang (1-5) 3. Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan (1-5) |
| 4 | Pemasaran | 1. Risiko perubahan harga (1-5) 2. Risiko pengembalian barang (1-5) 3. Risiko tidak terpenuhinya permintaan (1-5) 4. Risiko penurunan permintaan (1-5) |

Tabel 3.5 Penilaian Indikator Risiko Produksi Kopi Arabika Bubuk

| No | Indikator Risiko | Penilaian |
|----|------------------|--|
| 1 | Bahan Baku | 1. Risiko penurunan kualitas bahan baku (1-5) 2. Risiko perubahan harga (1-5) 3. Risiko penurunan jumlah pasokan (1-5) |
| 2 | Proses Produksi | 1. Risiko keterlambatan pengolahan (1-5) 2. Risiko kerusakan peralatan (1-5) 3. Risiko penurunan hasil produksi (1-5) |
| 3 | Penyimpanan | 1. Risiko kerusakan selama proses penyimpanan (1-5) 2. Risiko terkait kapasitas (1-5) 3. Risiko penurunan kualitas selama penyimpanan (1-5) |
| 4 | Pemasaran | 4. Risiko perubahan harga (1-5) 5. Risiko keterlambatan pengiriman (1-5) 6. Risiko kerusakan saat pengangkutan (1-5) 7. Risiko penurunan permintaan (1-5) |

Tahap selanjutnya yaitu evaluasi. Pada tahap evaluasi tingkat risiko didapatkan dari hasil perhitungan nilai *Likelihood* (L) dan nilai konsekuensi (Q) risiko. Setelah melakukan evaluasi risiko kemudian akan diketahui langkah pengendalian risiko yang dibutuhkan. Berikut merupakan tabel kriteria evaluasi risiko produksi dan pemasaran kopi arabika *greenbean* maupun produk kopi arabika bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*:

Tabel 3.6 Kriteria Evaluasi Risiko Kopi Arabika Java Argopuro Durjo

| Tingkat Risiko | Kelompok Risiko | Kategori Risiko | Prioritas Penanganan Risiko |
|----------------|-----------------|-----------------|---|
| 16-25 | Ekstrim | Tidak diterima | Segera ditangani dengan upaya ekstra |
| 10-16 | Tinggi | Tidak diterima | Ditangani dengan mempertegas peran dan tanggung jawab |
| 5-9 | Sedang | Tidak diterima | Ditangani apabila sumberdaya masih tersedia |
| 1-4 | Rendah | Diterima | Dipantau agar tetap pada kategori yang diterima |

Tahap terakhir yaitu menggambarkan peta risiko produksi dan pemasaran kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo dari hasil kriteria evaluasi yang digunakan. Peta risiko ini akan menunjukan letak risiko produksi dan pemasaran pada setiap kegiatan pengolahan kopi arabika baik dalam bentuk *greenbean* maupun bentuk kopi bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*. Peta risiko dikategorikan pada beberapa kategori risiko yaitu risiko tinggi, sedang ataupun rendah. Matriks risiko dengan pendekatan *Likelihood* (L) dapat disajikan seperti gambar 3.2

| <i>Likelihood</i> | Konsekuensi | | | | |
|-------------------|-------------|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5 | H | H | E | E | E |
| 4 | M | H | H | E | E |
| 3 | L | M | H | E | E |
| 2 | L | L | M | H | E |
| 1 | L | L | M | H | H |

Gambar 3.2 Peta risiko pendekatan *Likelihood*

Keterangan

- E** : Risiko Ekstrim
H : Risiko Tinggi
M : Risiko Sedang
L : Risiko rendah

3.6 Definisi Operasional

1. Kopi arabika merupakan komoditas kopi yang ditanam pada ketinggian ≥ 1000 m dpl, daun kecil, buah kopi besar dan rasa asam.
2. Produk Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan produk yang dihasilkan dari Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* yaitu berupa *greenbean* maupun produk kopi bubuk.
3. *Greenbean* merupakan bentuk olahan buah kopi (kopi *cherry*) menjadi biji kopi setengah jadi yang diolah metode olah basah dengan kadar air 12%
4. *Greenbean* HS adalah *greenbean* yang diolah dengan metode olah basah. Metode olah basah biasa dilakukan pada kopi arabika
5. *Parchment Coffee* (PC) adalah jenis *greenbean* yang diekspor dengan kriteria kadar air 60-80%
6. Kopi bubuk adalah pengolahan *greenbean* menjadi produk siap konsumsi yang dikemas menggunakan *aluminium foil* dengan berat bersih 100 gr.
7. Rantai nilai Porter adalah metode analisis data dengan melihat serangkaian aktivitas yang dilakukan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* untuk menciptakan suatu produk. Aktivitas tersebut meliputi aktivitas utama maupun aktivitas pendukung.
8. Aktivitas utama adalah aktivitas yang berkaitan dengan penciptaan fisik produk, distribusi produk kepada konsumen serta pelayanan yang diberikan kepada konsumen oleh agroindustri “Java Argopuro Durjo”.
9. Aktivitas pendukung adalah suatu kegiatan yang membantu perusahaan dengan menyediakan dukungan yang dibutuhkan untuk menjalankan aktivitas utama.
10. Nilai tambah merupakan perubahan nilai produk kopi setelah diberikan perlakuan baik dari hulu sampai hilir dalam satuan Rp/kg.
11. Harga adalah harga kopi dalam bentuk kopi *cherry*, *greenbean*, *parchement coffee*, dan kopi bubuk dalam satuan Rp/kg.
12. Produksi adalah kegiatan pengolahan kopi arabika menjadi produk *greenbean* dan kopi bubuk dalam satuan Kg/siklus produksi.

13. Faktor konversi adalah perbandingan *output* yang dihasilkan dari *input* yang digunakan.
14. Keuntungan adalah pengurangan antara nilai tambah yang dihasilkan dan pendapatan tenaga kerja dalam satuan Rp/kg.
15. Penerimaan adalah hasil yang didapatkan dari perkalian faktor konversi dan harga *output* yang dihasilkan dalam satuan Rp/Kg.
16. Manajemen risiko adalah pelaksanaan fungsi manajemen untuk menanggulangi adanya risiko produksi dan pemasaran produk di Agroindustri Java Argopuro Durjo.
17. Risiko produksi adalah suatu kejadian yang dapat menyebabkan tidak tercapainya tujuan produksi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo.
18. Risiko pemasaran adalah kejadian yang dapat menyebabkan tidak tercapainya tujuan pemasaran pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.
19. *Likelihood* adalah metode yang digunakan untuk mengukur tingkat kemungkinan terjadinya risiko di Agroindustri Java Argopuro Durjo
20. Peta aliran merupakan suatu cara mengidentifikasi dari hulu sampai hilir pada kegiatan produksi dan pemasaran kopi di Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*
21. Logistik internal merupakan aktivitas-aktivitas yang bergubungan kegiatan pengadaan bahan baku produksi yang dilakukan Agroindustri “Java Argopuro Durjo”.
22. Operasional adalah kegiatan pengubahan kopi mentah menjadi produk kopi basah dan kopi bubuk siap konsumsi di Agroindustri “Java Argopuro Durjo”.
23. Logistik Eksternal adalah kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan pengumpulan, penyimpanan, pendistribusian produk kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* pada pembeli, pengolahan pesanan, penanganan material dan kegiatan lainnya.
24. Pemasaran dan Penjualan merupakan proses penyampaian produk kopi Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sampai pada konsumen akhir.
25. Layanan merupakan aktivitas yang berhubungan dengan penyediaan layanan yang diberikan agroindustri “Java Argopuro Durjo” untuk menjaga loyalitas pelanggan.

BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Gambaran Wilayah Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi

Desa Karangpring adalah salah satu desa di Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. Desa Karangpring merupakan desa terluas di Kecamatan Sukorambi dengan luas $\pm 14,11 \text{ Km}^2$. Desa Karangpring terletak $\pm 6,5 \text{ Km}$ dari Kantor Kecamatan Sukorambi. Topografi ketinggian Desa Karangpring berupa dataran sedang yaitu berada pada ketinggian 700 m dpl.

Desa Karangpring secara administratif terletak di wilayah Kecamatan Sukorambi dengan posisi berbatasan dengan wilayah desa lainya. Batas wilayah Desa Karangpring adalah sebagai berikut:

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| Sebelah Utara | : Lereng Hyang |
| Sebelah Selatan | : Desa Kebonagung |
| Sebelah Timur | : Desa Sukorambi |
| Sebelah Barat | : Desa Klungklung dan Banjarsengon |

Keadaan penduduk menurut kelompok jenis kelamin berjumlah 8658 jiwa, dapat ditunjukkan pada Tabel 4.1

Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Berdasarkan Jenis Kelamin 2016

| No | Uraian | Keterangan |
|-----------------|-----------|------------|
| 1. | Laki-laki | 4.185 |
| 2. | Perempuan | 4.472 |
| Jumlah Penduduk | | 8658 |

Sumber: *Kecamatan Sukorambi Dalam Angka, 2017*

Berdasarkan Tabel 4.1 jumlah penduduk di Desa Karangpring menurut jenis kelamin secara keseluruhan berjumlah 8658 jiwa, terdiri dari 4285 penduduk laki-laki dan 4472 penduduk perempuan.

Luas tanah Desa Karangpring seluruhnya adalah 1411 Ha. Luas tanah di Desa Karangpring digunakan untuk beberapa kegiatan seperti untuk pemukiman, kegiatan pertanian, maupun kegiatan lain seperti bangunan sekolah dan lain-lain. distribusi penggunaan tanah di Desa Karangpring dapat dilihat pada Tabel 3.2

Tabel 4.2 Distribusi Penggunaan Tanah di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Tahun 2016

| No | Jenis Penggunaan Tanah | Luas (Ha) |
|-------|------------------------|-----------|
| 1. | Pemukiman | 80 |
| 2. | Pertanian | 365 |
| 3 | Tegalan | 160 |
| 4 | Perkebunan | 660 |
| 7 | Lain-lain | 146 |
| Total | | 1411 |

Sumber: *Kecamatan Sukorambi Dalam Angka, 2016*

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat diketahui bahwa sebagian besar tanah di Desa Karangpring digunakan untuk perkebunan yaitu seluas 660 Ha. Hal ini karena Desa Karangpring memiliki potensi pada subsektor perkebunan. Komoditas perkebunan yang ditanam seperti komoditas kopi, tembakau dan kelapa. Penggunaan tanah terbesar kedua ditunjukkan oleh subsektor pertanian yaitu seluas 365 Ha. Hal ini menunjukkan bahwa subsektor pertanian dan perkebunan masih mendominasi penggunaan lahan dan banyak masyarakat yang masih bermata pencaharian sebagai petani.

4.2 Sejarah Agroindustri

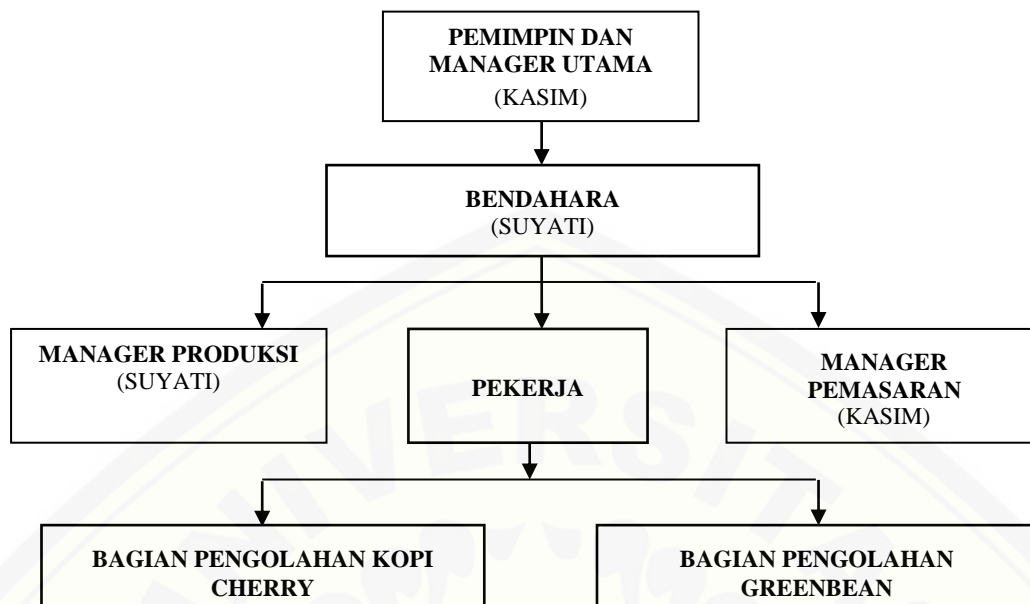
Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan sebuah industri rumah tangga yang berada di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* berdiri sejak tahun 2018. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* adalah salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kopi. Industri Ini tidak hanya sebagai industri yang memproduksi kopi siap konsumsi, namun juga menyediakan produk setengah jadi berupa *greenbean*.

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* didirikan oleh Bapak Kasim. Pendirian Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diawali dari keinginan Bapak Kasim yang merupakan ketua kelompok tani sumber kembang untuk lebih meningkatkan perekonomian petani kopi yang ada di Dusun Durjo Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Sebagian besar petani di Dusun Durjo sering menjual hasil panen mereka dalam bentuk kopi racut sehingga hasil yang mereka dapat tidak seberapa. Melihat kondisi tersebut Bapak Kasim selaku ketua

Kelompok Tani Sumber Kembang berinisiatif membeli hasil panen petani yang tergabung dalam kelompok taninya dengan syarat kopi yang dijual harus petik merah dengan harga yang lebih tinggi. Hasil pembelian kopi kemudian dijual kembali kepada Gapoktan Maju Mapan yang merupakan salah satu pedangang besar yang bergerak dibidang pengolahan kopi. Awal pendirian usaha Bapak Kasim hanya mampu membeli beberapa hasil panen petani kopi karena modal yang terbatas. Kemudian dengan bantuan modal bank pada tahun 2018 Bapak Kasim mulai merambah usahanya dan meningkatkan jumlah pembelian kopi serta menjadi salah satu industri pengolahan kopi hingga saat ini. Kegiatan industri pengolahan kopi diawali bekerja sama dengan perhutani, dinas-dinas terkait, serta mahasiswa yang melakukan penelitian untuk bimbingan teknis pengolahan kopi serta pemasarannya.

4.3 Struktur Organisasi

Pendirian Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memberi dampak positif bagi masyarakat sekitar khususnya para petani kopi di Dusun Durjo Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi. Adanya Agroindustri ini mampu membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar dan adanya agroindustri ini memudahkan petani kopi dalam menjual hasil panenanya. Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memiliki pekerja sebanyak 17 orang dengan pembagian 13 pekerja bekerja dalam kegiatan pengolahan kopi cherry menjadi *greenbean* dan 4 pekerja lain bekerja di pengolahan *greenbean* menjadi kopi bubuk. Pembagian kerja di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* belum memiliki pembagian tugas secara jelas sehingga satu pekerja dapat melakukan lebih dari satu pekerjaan. Berikut struktur organisasi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*:



Gambar 4.1 Bagan Struktur Organisasi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi

- A. Pemilik (Manager Utama) yaitu Bapak Kasim bertugas mengatur jalanya kegiatan di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merencanakan anggaran pendapatan dan belanja usaha kepada bendahara dan memberi arahan kepada manager produksi dan manajer pemasaran untuk mengatur jalanya kegiatan.
- B. Bendahara yaitu Ibu Suyati (istri Bapak Kasim) memiliki tugas mengatur perihal keuangan kemudian melaporkan kondisi keuangan kepada manager utama.
- C. Manager Produksi yaitu Ibu Suyati bertugas mengatur jalanya proses produksi mulai dari kegiatan pengadaan input bahan baku dan tenaga kerja sampai pada kegiatan pengolahan serta melaporkan kepada bendahara mengenai kebutuhan yang perlu dibeli.
- D. Manager Pemasaran yaitu Bapak Kasim, bertugas melakukan kegiatan promosi dan pemasaran dan membuat pertanggungjawaban kepada manager utama atas pelaksanaan tugasnya.
- E. Pekerja yang ada merupakan masyarakat sekitar, namun tidak semua dari pekerja merupakan pekerja tetap. Pekerja terbagi dalam dua bagian yaitu

bagian pengolahan kopi cherry menjadi *greenbean* dan bagian pengolahan *greenbean* menjadi kopi bubuk. Pekerja memiliki tugas dan kewajiban masing-masing sesuai dengan beban pekerjaan yang dibebankan kepadanya.

4.4 Kapasitas Produksi

Agroindustri Java Agropuro Durjo merupakan industri rumah tangga yang memiliki kapasitas produksi tergolong kecil. Hal ini karena Agroindustri Java Agropuro Durjo termasuk industri yang baru berdiri. Kapasitas produksi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* untuk pengolahan kopi cherry menjadi *greenbean* yaitu 2000 Kg tiap kali proses produksi, kopi *cherry* menjadi *parchement coffee* sebesar 5000 Kg setiap siklus produksi, sedangkan untuk pengolahan *greenbean* menjadi kopi bubuk yaitu sebesar 40 Kg tiap kali proses produksi dan juga tergantung pada permintaan.

4.5 Produk Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* merupakan usaha rumah tangga dibidang pengolahan kopi. Produk yang dihasilkan agroindustri ada dua macam yaitu produk kopi arabika dan produk kopi robusta. Kegiatan pengolahan kopi arabika terdiri dari dua produk yaitu dalam bentuk *greenbean* dan dalam bentuk kopi bubuk. Produk *greenbean* kopi arabika kemudian diklasifikasikan lagi pada beberapa jenis yaitu kopi arabika *fullwash*, kopi arabika *honey*, kopi arabika natural, dan kopi arabika lanang. Kegiatan produksi *greenbean* kopi arabika biasanya dilakukan dari pertengahan bulan April sampai pada bulan juni. Kopi arabika bubuk di agroindustri ini juga diklasifikasikan pada beberapa jenis kopi bubuk yaitu kopi arabika lanang, kopi arabica medium. Produksi kopi bubuk dilakukan pada musim panen dan kadang tergantung dari permintaan.



Gambar 4.2 Produk *Greenbean* Kopi Arabika dan Kopi Robusta

Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* juga melakukan kegiatan pengolahan kopi untuk jenis kopi robusta. Produk pengolahan kopi robusta terdiri dari dua jenis yaitu dalam bentuk *greenbean* dan kopi robusta bubuk. Periode pengolahan kopi robusta dilakukan pada bulan Juli sampai pada bulan September untuk produk *greenbean* dan untuk kopi robusta bubuk menyesuaikan dengan permintaan konsumen.



Gambar 4.3 Produk Bubuk Kopi Arabika dan Kopi Robusta

4.6 Proses Produksi

4.6.1 Proses Produksi *Greenbean*

Proses produksi *greenbean* di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* ada dua cara yaitu proses pengolahan dengan cara basah atau HS dan proses pengolahan kering atau OSE. Pengolahan basah atau HS dilakukan ketika mengolah kopi arabika menjadi *greenbean*. Sedangkan proses pengolahan OSE dilakukan pada jenis kopi robusta. Berikut ini proses produksi arabika *greenbean* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo.

1) Pengadaan bahan baku kopi *cherry*

Tahap pengadaan bahan baku yang dilakukan di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* ada dua macam yaitu pengadaan bahan baku dengan membeli kopi *cherry* dari petani dan pengadaan bahan baku dari hasil panen pemilik agroindustri ini.

2) Sortasi buah

Sortasi buah dilakukan dengan memisahkan buah kopi dilihat dari tingkat kematangan buah. Kegiatan sortasi dilakukan untuk memudahkan proses penggilingan.



Gambar 4.4 Aktivitas Sortasi Buah Kopi

3) Perambangan

Merupakan proses mengambil buah yang rusak dengan cara memasukkan buah kopi kedalam wadah berisi air kemudian buah yang mengambang diambil karena itu merupakan buah yang rusak.

4) Pengupasan

Pengupasan kulit kopi dilakukan dengan menggunakan mesin *pulper*.



Gambar 4.5 Aktivitas Pengupasan Buah Kopi Menggunakan Mesin *Pulper*

5) Fermentasi

Aktivitas fermentasi dilakukan untuk menghilangkan lapisan lendir pada kulit tanduk kopi. Aktivitas fermentasi dilakukan dengan merendam biji kopi ke dalam air atau secara kering dengan memasukkannya ke dalam wadah yang tertutup selama 12 sampai 36 jam.



Gambar 4.6 Aktivitas Fermentasi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring

6) Pencucian

Pencucian dilakukan untuk menghilangkan lendir sisa hasil fermentasi menggunakan bak atau ember.



Gambar 4.7 Aktivitas Pencucian Kopi Setelah Proses Fermentasi

7) Penjemuran

Proses penjemuran dilakukan dengan bantuan sinar matahari. Kopi yang telah dicuci kemudian di jemur selama 4 – 5 hari sampai kadar air mencapai 12%. Penjemuran masih dilakukan secara manual menggunakan sinar matahari sebab keterbatasan alat yang dimiliki agroindustri.



Gambar 4.8 Aktivitas Penjemuran Kopi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

8) Sortasi

Tahapan sortasi biji kopi dilakukan untuk melihat apakah ada kopi yang rusak selama proses pengolahan.

9) Pengemasan

Kegiatan mengemas hasil produksi berupa *greenbean*. Produk dikemas menggunakan plastik kemasan 5 kg.

10) Penyimpanan

Merupakan kegiatan menyimpan hasil produksi yang telah disortasi sebelum dipasarkan pada konsumen.

4.5.2 Proses Produksi Kopi Arabika Bubuk

1) Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kopi arabika adalah *greenbean*. *Greenbean* berasal dari hasil pengolahan kopi petani dan *greenbean* yang berasal dari olahan sendiri Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

2) Roasting

Roasting dilakukan menggunakan alat yang disebut *roaster*. Aktivitas *Roasting* dilakukan dengan memasukkan *greenbean* pada mesin *roasting* selama lebih kurang 20 menit.

3) Pengemasan

Produk kopi bubuk dikemas menggunakan plastik *aluminium foil* kemasan 100 – 200 gram.



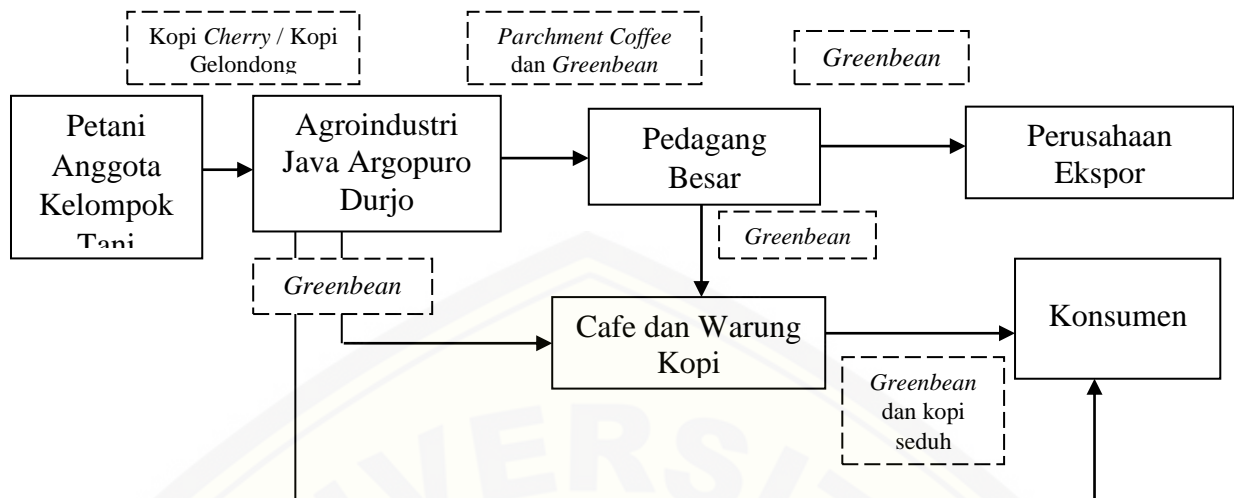
Gambar 4.9 Aktivitas Pengemasan Kopi Bubuk

4) Penyimpanan

Aktivitas menyimpan produk sebelum dipasarkan pada konsumen.

4.7 Pemasaran Kopi Arabika Java Argopuro Durjo Casim Coffee

Pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim Coffee menghasilkan dua produk olahan yaitu produk *greenbean* dan produk kopi arabika bubuk. Produk arabika *greenbean* dijual dalam bentuk kemasan 5 kg dengan harga antara Rp 75.000-Rp 125.000 per kg tergantung jenis pengolahannya. Produk arabika *greenbean* juga ada yang dijual dalam bentuk *Parchment Coffee* (PC) atau *greenbean* yang hanya melewati setengah dari proses pengolahan dengan kadar air 60 - 80%. *Greenbean* HS basah dijual dengan harga Rp 70.000 per kg. Produk *greenbean* dipasarkan pada beberapa *cafe* atau warung kopi di sekitar Kabupaten Jember dan juga pada pedagang besar yang menyalurkan produk hingga ke perusahaan ekspor. Berikut ini saluran pemasaran arabika *greenbean* Java Argopuro Durjo



Gambar 4.10 Saluran Pemasaran Produk Arabika *Greenbean*

Berdasarkan Gambar 4.10 terdapat tiga saluran pemasaran *greenbean* kopi arabika Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* antara lain:

Saluran Pemasaran 1 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo

Casim *Coffee* – Pedagang Besar – Perusahaan ekspor.

Saluran Pemasaran 2 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo

Casim *Coffee* – Pedagang Besar – Cafe dan Warung Kopi-
Konsumen Akhir

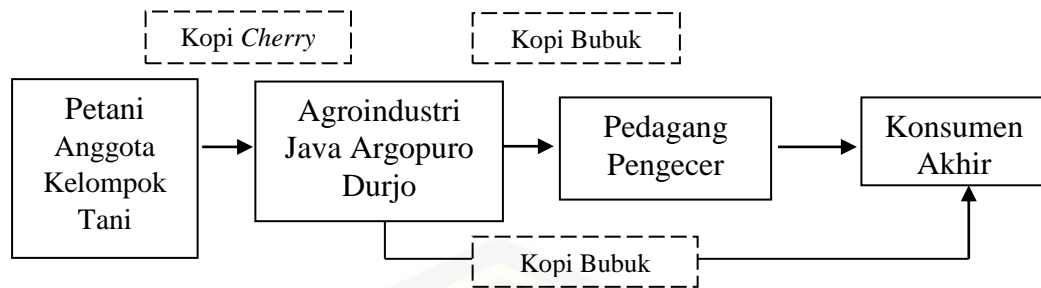
Saluran Pemasaran 3 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo

Casim *Coffee* – Cafe dan Warung Kopi – Konsumen.

Saluran Pemasaran 4 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo –

Konsumen.

Produk kopi arabika bubuk Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* diproduksi ketika ada pesanan dan ketika ada *event* bazar. Hal ini dilakukan karena sifat kopi bubuk tidak tahan lama dibandingkan bila disimpan dalam bentuk *greenbean*. Produk kopi arabika dijual dalam kemasan 100 gram dengan harga Rp 25.000/kemasan. Produk kopi arabika bubuk sebagian besar dipasarkan di wilayah Kabupaten Jember yang sudah menjadi konsumen tetap agroindustri. Berikut ini saluran pemasaran kopi arabika bubuk Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.



Gambar 4.11 Saluran Pemasaran Kopi Arabika Bubuk

Berasarkan Gambar 4.11 terdapat dua saluran pemasaran kopi arabika bubuk di Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* antara lain:

Saluran Pemasaran 1 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* – Pedagang Pengecer – Konsumen Akhir.

Saluran Pemasaran 2 : Petani Anggota Kelompok Tani – Java Argopuro Durjo – Casim *Coffee* - Konsumen akhir.

Kegiatan promosi produk Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dilakukan dari mulut ke mulut, melalui media sosial serta dengan mengikuti pameran kopi yang diadakan oleh Perhutani dan Dinas Kehutanan. Konsumen yang ingin membeli produk dalam jumlah yang besar harus melakukan pemesanan terlebih dahulu. Kegiatan distribusi produk dilakukan dengan cara konsumen datang langsung ke agroindustri atau melalui jasa pengiriman. Untuk produk *greenbean* ekspor biasanya pihak agroindustri yang mengirim langsung barangnya kepada pedagang besar, sedangkan yang lainnya pihak konsumen yang mendatangi agroindustri. Hingga saat ini konsumen produk arabika *greenbean* telah mencapai pasar ekspor sedangkan untuk produk kopi arabika bubuk tidak hanya dipasarkan di wilayah Kabupaten Jember tetapi juga pada beberapa daerah seperti Probolinggo, DKI Jakarta, Jawa Tengah dan Kalimantan.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Rantai nilai kopi arabika di Agroindustri Java Argopuro Durjo terdiri dari aktivitas utama dan aktivitas pendukung.
 - a. Aktivitas utama menunjukkan bahwa setiap aktivitas utama yang dilakukan cukup baik namun ada beberapa aktivitas yang belum optimal antara lain:
 - Aktivitas penyimpanan belum memperhatikan kebersihan, pengaturan suhu dan kelembaban.
 - Penggunaan kemasan untuk bahan baku yang belum diolah masih belum memenuhi standar kemasan bahan baku kopi yang benar.
 - Promosi pada produk kopi bubuk yang belum optimal.
 - b. Aktivitas pendukung pada Agroindustri Java Argopuro Durjo menunjukkan bahwa setiap aktivitas yang dilakukan sudah optimal baik dalam perizinan usaha dan aktivitas pengadaan, namun pada infrastruktur perusahaan masih terdapat mesin produksi yang tidak dimiliki.
2. Nilai tambah pengolahan kopi arabika pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dapat disimpulkan sebagai berikut.
 - a. Pengolahan kopi arabika dari bentuk kopi *cherry* menjadi produk *greenbean* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember mampu memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 5665,52 per kg kopi *cherry*.
 - b. Pengolahan kopi arabika dari bentuk kopi *cherry* menjadi produk *parchement coffee* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* di Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember mampu memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 2464,87 per kg kopi *cherry*.
 - c. Pengolahan kopi arabika dari bentuk arabika *greenbean* menjadi produk kopi bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* di Desa

Karangpring Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember mampu memberi nilai tambah yang positif pada agroindustri sebesar Rp 63430,78 per kg *greenbean*.

3. Risiko proses produksi dan pemasaran kopi arabika *greenbean* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dapat disimpulkan sebagai berikut:
 - a. Risiko proses produksi dan pemasaran kopi arabika *greenbean* di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* berada pada beberapa kategori. Nilai risiko tertinggi pada sumber risiko bahan baku dengan nilai sebesar 9,16 yang berarti berada pada kategori risiko sedang dan tidak dapat diterima dan ditangani apabila sumber daya masih tersedia. Langkah penanganan yang dapat dilakukan yaitu dengan memberi insentif berupa pelatihan pada petani dan harga yang tinggi pada petani kopi yang menjual kopi *cherry* kualitas petik merah agar perubahan harga tidak menjadi kendala pada kegiatan pengadaan bahan baku dan menjaga kualitas *greenbean* yang dihasilkan untuk mengurangi risiko pengembalian produk.
 - b. Risiko proses produksi dan pemasaran kopi arabika bubuk di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* berada pada beberapa kategori. Nilai risiko tertinggi pada sumber risiko bahan baku dengan nilai sebesar 8,04 yang berarti berada pada kategori risiko sedang dan tidak dapat diterima dan ditangani apabila sumber daya masih tersedia. Langkah penanganan yang dapat dilakukan yaitu dengan menjaga kualitas *greenbean* yang dijadikan bahan baku produksi dengan menetapkan standar *greenbean* yang akan dibeli. *Greenbean* harus berasal dari kopi *cherry* petik merah sehingga dapat menjaga cita rasa produk yang dihasilkan serta meningkatkan promosi pada produk kopi bubuk yang dihasilkan.

1.2 Saran

1. Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sebaiknya menerapkan manajemen pengadaan bahan baku, penjadwalan produksi,

perancangan biaya produksi untuk meningkatkan kualitas maupun kuantitas produk yang dihasilkan.

2. Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sebaiknya menjalin hubungan baik dengan petani pemasok dengan memberi insentif berupa pemberian harga yang lebih tinggi agar petani mau menjual produknya pada pihak agroindustri atau memberi pelatihan pada para petani sehingga produk yang dihasilkan sesuai standar yang diinginkan agroindustri.
3. Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sebaiknya meningkatkan kegiatan promosi pada produk kopi bubuk melalui media sosial ataupun pameran guna memperluas jangkauan pemasaran kopi arabika bubuk.
4. Pemilik Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* sebaiknya menerapkan manajemen risiko dengan memperhatikan sumber-sumber risiko yang berpeluang besar menyebabkan kerugian untuk menurunkan risiko ke kategori risiko rendah.
5. Pemilik Agroindustri sebaiknya meningkatkan jumlah produksi untuk produk kopi arabika bubuk karena memberi keuntungan lebih besar dibandingkan produk arabika *greenbean* dan *parchement coffee*.
6. Peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian tentang rantai nilai kopi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo dengan metode analisis kuantitatif sehingga rantai nilai kopi pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* dapat dilihat dengan metode analisis lain.
7. Peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian tentang manajemen persediaan pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*.

DAFTAR PUSTAKA

- ACIAR. 2012. Membuat Rantai Nilai Lebih Berpihak pada Kaum Miskin. Indonesia: Tabros.
- Albana, A., S. 2012. Pengembangan Metode Manajemen Risiko Untuk Keputusan Kelayakan Investasi yang Mempertimbangkan Ketidakpastian. *Skripsi*. Surabaya: Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Apriliyanti, R. 2014. Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Tahu Kuning di Sentra Industri Tahu Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro Semarang.
- Australian/New Zealand Standard. 2004. *Risk Management AS/NZS 4360*. Sidney: Standards Australia/Standards New Zealand.
- Awantara, I. G. P. D. *Sistem Manajemen Lingkungan: Perspektif Agrokompleks*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Kopi Indonesia 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Kopi Indonesia 2016*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2017. *Kabupaten Jember Dalam Angka*. Jember: BPS Kabupaten Jember.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2017. *Kecamatan Sukorambi Dalam Angka*. Jember: BPS Kabupaten Jember
- Dewi, A. N. C. 2018. Analisis Rantai Nilai Agribisnis Kopi Sertifikasi di Kabupaten Lampung Barat. *Skripsi*. Lampung: Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Direktorat Kajian Strategis dan Kebijakan Pertanian. 2017. Peran Komoditas Kopi Bagu Perekonomian Indonesia. *Strategi Studies and Agricultural Policy*, 1(13): 1-4
- Fahmi, Irham. 2015. *Manajemen Risiko : Teori, Kasus dan Solusi*. Bandung: Alfabeta.
- Gustyana, T. T., dan A. S. Dewi. 2014. Analisis Perbandingan Keakuratan Harga Call Option dengan Menggunakan Metode Monte Carlo Simulation dan

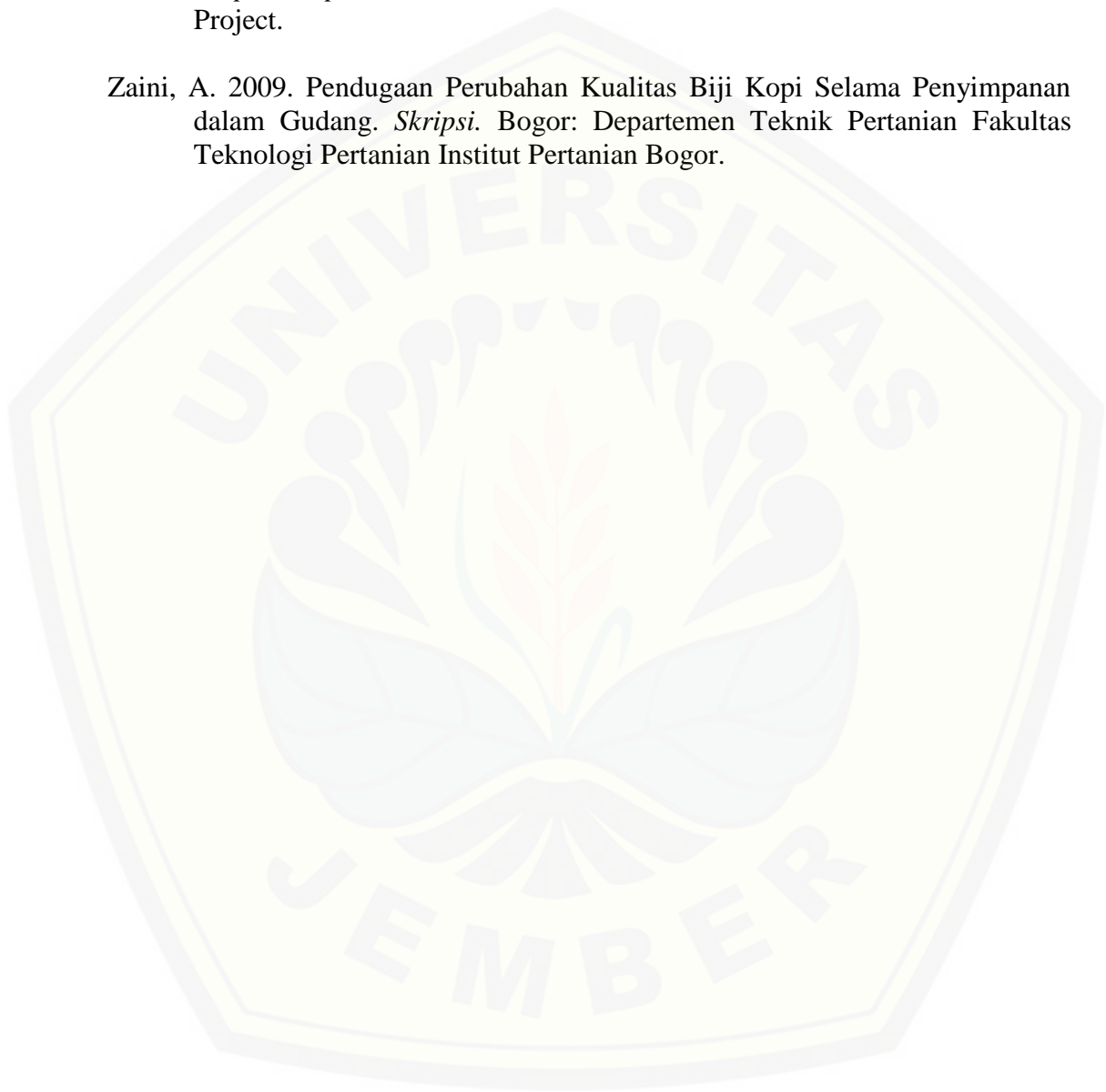
- Metode Black Shoes pada Indeks Harga Saham Gabungan (IHSG). *Manajemen Indonesia*, 14(3): 259-269.
- Hartati, N., dan A. Rahman. 2016. Analisa Risiko Rantai Pasok Lopo Mandailing Kopi dengan Pendekatan Sistem *Traceability*. *Hasil penelitian dan Karya Ilmiah dalam Bidang Teknik Industri*, 2(1): 81-87.
- Harwood, J., R. Heifner., K. Coble., J. Peri., dan A. Somwari. 1999. *Managing Risk in Farming: Concepts, Research, and Analysis*. US: Economic Research Service.
- Hayami, T., T. Kawagoe., Y. Morooka., M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT No 8 Bogor.
- Kusmiati, A., dan D. Y. Nursyamsiyah. 2015. Kelayakan Finansial Usahatani Kopi Arabika dan Prospek Pengembangannya di Ketinggian Sedang. *Agriekonomika*, 4(2): 221-236.
- Marimin dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor: IPB Press.
- Maulidah, S. 2012. *Pengantar Manajemen Agribisnis*. Malang: UB Press.
- Munaf, Triawan. 2017. Menuju Indonesia sebagai Produsen Kopi Terbesar di Dunia. Jakarta Pusat: Retas. November 2017. 3-7.
- Nazir, M. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Porter, M. E. 1985. *Competitive Advantage Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: The Free Press
- Prastowo, B., E. Karmawati., Rubijo., Siswanto., C. Indrawanto., dan A. J. Munarso. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Kopi*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Putra, P. S. D., I. G. A. Ambarawati., dan R. P. Yusuf. 2015. Manajemen Pemasaran Sayur Organik (Studi Kasus pada P4S Eka Setia Lestari di Desa Bangli Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan. *Agribisnis dan Agrowisata*, 4(2): 107-120

- Putri, D. H. 2018. Analisis Manajemen Mutu Dan Risiko Pada Manajemen Rantai Pasok Pb Bumi Makmur Di Kecamatan Lumajang Kabupaten Lumajang. *Skripsi*. Jember: Program Sarjana Program Studi Agribisnis Universitas Negeri Jember.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi: Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ramli, Soehatman. 2010. *Pedoman Praktis Manajemen Risiko dalam Perspektif K3 OHS Risk Manajemen*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Rasyid, R. G. A. 2015. Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain*) Kopi Rakyat di Kabupaten Jember. *Skripsi*. Jember: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Rukmana, R. 2014. *Untung Selangit Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Rustam, B., A. 2017. *Manajemen Risiko: Prinsip, Penerapan dan Penelitian*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Sari, N., dan P. Pardian. 2018. Analisis Risiko Usahatani Kopi *Specialty Java Preanger*. *Agrisep*, 17(1): 79-94.
- Setiawati, N. 2014. Analisis Rantai Nilai Cabe di Sentra Produksi Kabupaten Majalengka Jawa Barat. *Tesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sinaga, V. R., A. Fariyanti., dan N. Tinaprilla. 2014. Analisis Rantai Nilai Pemasaran Kentang Granola di Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung Jawa Barat. *Prosiding Konferensi Nasional XVII dan Kongres XVI Tahun 2014 Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia*. 28-29 Agustus 2014. *Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia (PERHEPI)*. 191-210.
- Stefanus, G. 2012. Analisis Risiko Distribusi Premium di Indonesia Studi Kasus Kota Makasar. *Skripsi*. Depok: Fakultas Teknik Program Studi Teknik Kimia Universitas Indonesia.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malanh: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Tambarta, E. 2017. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Olahan Kopi Arabika di Kabupaen Bener Meriah Aceh. *Skripsi*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

The Conference Board of Canada. 2017. *Analisis Rantai Nilai Global untuk Ekspor Kopi Indonesia*. Jakarta: Trade and Private Sektor Assistance Project.

Zaini, A. 2009. Pendugaan Perubahan Kualitas Biji Kopi Selama Penyimpanan dalam Gudang. *Skripsi*. Bogor: Departemen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

UNIVERSITAS JEMBER

FAKULTAS PERTANIAN

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

KUISISIONER

**JUDUL : ANALISIS RANTAI NILAI DAN MANAJEMEN RISIKO KOPI
ARABIKA “JAVA ARGOPURO DURJO CASIM COFFEE”
DESA KARANGPRING KECAMATAN SUKORAMBI**

LOKASI : Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi

Pewawancara

Nama : Adinda Riza A.F

Nim : 151510601164

Hari/Tanggal Wawancara :

Waktu :

Identitas Responden

Nomor Responden :

Nama Responden :

Umur : Th

Alamat :

Pendidikan :

Pekerjaan Utama :

Pekerjaan Sampingan :

Jumlah Anggota Keluarga : jiwa

I. GAMBARAN AGROINDUSTRI JAVA ARGOPURO DURJO CASIM *COFFEE*

1. Sejarah berdirinya perusahaan
 - a. Bagaimana awal berdirinya Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?
Jawab:.....
 - b. Tahun berapa berdirinya Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?
Jawab:.....
 - a. Apakah bentuk usaha dari industri ini ?
Jawab:.....
 - b. Apakah Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memiliki ijin usaha ?
Jawab:.....
 - c. Apakah visi misi dan tujuan Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi?
Jawab:.....
2. Deskripsi umum perusahaan
 - a. Dimana lokasi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?
Jawab:.....
 - b. Apakah dasar pertimbangan dalam memilih lokasi tersebut ?
Jawab:.....
3. Struktur Organisasi perusahaan
 - a. Bagaimana bagan struktur organisasi Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?
Jawab:.....
 - b. Bagaimana tugas dan wewenang serta tanggung jawab dari masing-masing jabatan dalam struktur organisasi tersebut ?
Jawab:.....
4. Ketenagakerjaan

- a. Berapakah jumlah tenaga kerja di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?

Jawab:.....

Bagaimana tingkat pendidikan yang dimiliki Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?

Jawab:

Jam Kerja

- a. Bagaimana pengaturan jam kerja di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?

Jawab :

- b. Berapa hari kerja digunakan dalam satu minggu ?

Jawab :

5. Sistem penggajian

- a. Ada berapa macam sistem penggajian di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?

Jawab :

- b. Berapa upah yang diberikan pada tenaga kerja ?

Jawab :

6. Selain memperoleh gaji, apakah tenaga kerja di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memperoleh fasilitas lain ? jika ada apa saja fasilitas tersebut ?

Jawab :

II. RANTAI NILAI

A. LOGISTIK INTERNAL

1. Apa jenis kopi yang Anda cari?

Jawab :

2. Apa jenis kopi yang menurut Anda paling banyak diminati?

Jawab :

3. Apakah ada standar khusus dalam membeli kopi arabika?

a. Ada b. Tidak Ada

Alasan :.....

4. Darimana Anda membeli kopi arabika?

- a. Petani
- b. Tengkulak
- c. Lain-lain

Alasan :

5. Kapan Anda membeli kopi arabika dari jawaban no 4?

Jawab:.....

6. Berapa periode sekali Anda melakukan pembelian kopi arabika?

Jawab:.....

7. Apa bentuk kopi yang Anda Beli?

Jawab:.....

8. Apakah ada perbedaan jumlah yang diterima atau dibeli pada musim panen raya dengan musim panceklik?

Jawab:.....

9. Bagaimana cara Anda membeli kopi arabika dari jawaban no 4 ?

- a. Datang langsung ke pemasok
- b. Pemasok menawarkan ke agorindustri
- c. Melalui media telephone
- d. Lain-lain

Alasan :.....

10. Apakah Anda melakukan kontrak jual beli atau perjanjian tertulis dengan jawaban no 4 ? apabila ada, apa saja poin-poin dari isi perjanjian tersebut ?

Jawab:

11. Apakah selama ini jawaban no 4 dapat memenuhi pesanan Anda dari segi kualitas maupun kuantitas ?

Jawab:

B. OPERASIONAL

1. Apa saja produk kopi arabika yang agroindustri ini hasilkan?

Jawab:

2. Apa saja bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*?
 - a. Biji kopi basah
 - b. Bubuk kopiJawab:
3. Bagaimana tahapan proses produksi biji kopi menjadi biji kopi basah?
Jawab:
4. Bagaimana tahapan proses produksi biji kopi menjadi kopi bubuk siap konsumsi?
Jawab:
5. Berapa kapasitas mesin yang Anda gunakan dalam mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk siap konsumsi?
Jawab:
6. Proses Pengolahan :
 - a. Bagaimana teknologi yang digunakan dalam proses produksi ?
 - Tradisional, bagaimana teknik pengolahannya ?
Jawab:
 - Modern, bagaimana teknik pengolahannya ?
Jawab:
 - b. Apa saja kendala yang dialami selama proses produksi ?
 - Bahan baku:
 - Proses:
 - Penyimpanan:
 - Lain-lain:
7. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam sekali proses produksi ?
 - a. Biji kopi basah:
 - b. Bubuk kopi:
8. Apakah ada jadwal proses produksi ?
Jawab:.....
9. Berapa jenis/merek kopi arabika yang Anda produksi ?

Jawab:.....

10. Apakah ada label pada kemasan produk ?

Jawab:.....

C. LOGISTIK EKSTERNAL

1. Apakah Anda memiliki gudang penyimpanan produk?

Jawab:.....

2. Jika ada, berapa kapasitas gudang penyimpanan produk yang ada di Agroindustri ini?

Jawab:.....

3. Bagaimana proses pengiriman produk pada agroindustri ini ?

Jawab :.....

4. Bagaimana cara pendistribusian produk pada Agroindustri ini ?

Jawab :.....

5. Apakah konsumen diharuskan melakukan pemesanan produk?

Jawab :.....

6. Apakah terdapat penjadwalan pengiriman produk ?

Jawab :.....

7. Apakah terdapat kendala dalam pendistribusian produk ?

Jawab :.....

8. Kemana saja anda memasarkan produk ?

- a. Lokal
- b. Luar kota
- c. Lain-lain

Jawab:

9. Bagaimana cara pembayaran yang biasa dilakukan ?

- a. Tunai
- b. Transfer
- c. Kredit
- d. Lain-lain

Jawab:

D. PEMASARAN DAN PENJUALAN

1. Apa saja produk yang agroindustri ini hasilkan?
Jawab:
2. Kemana Anda menjual atau menyalurkan produk kopi Anda ?
 - a. Langsung ke konsumen akhir
 - b. Disalurkan atau dipasok ke penyaluran atau pembeli lagiAlasan:
3. Bagaimana sistem pemasaran yang Anda lakukan ?
Jawab:
4. Apakah Anda memiliki langganan tetap dalam menjual produk yang anda hasilkan ? jika ada, sebutkan!
Jawab:
5. Apakah Anda melakukan kegiatan promosi ?
Jawab:
6. Bagaimana promosi yang diterapkan di agroindustri ini ?
 - a. Mulut ke mulut
 - b. Media cetak
 - c. Media elektronik
 - d. Lain-lainAlasan :
7. Apakah produk kopi arabika yang Anda produksi selalu terjual habis ?
Jawab:
8. Apa yang dilakukan ketika ada produk yang tidak terjual habis?
Jawab:
9. Apakah ada pengelompokan kualitas produk kopi arabika yang Anda produksi ?
Jawab:
10. Apakah ada perbedaan harga dari setiap pengelompokan kualitas kopi arabika yang Anda jual ?
Jawab:

E. LAYANAN

1. Apakah Anda pernah menerima komplain dari konsumen ?

Jawab:

2. Apakah Anda pernah menerima saran dari konsumen ?

Jawab:

3. Bagaimana cara mengatasi konsumen yang komplain ?

Jawab:

4. Bagaimana cara agar kualitas produk kopi arabika disini tetap terjaga ?

Jawab:

5. Apa yang agroindustri lakukan untuk menjaga loyalitas konsumen

Jawab:

6. Apakah Anda menerima pengembalian produk apabila konsumen merasa produk yang dibeli tidak sesuai pesanan ?

Jawab:

7. Apakah agroindustri menyediakan jasa antar pesanan?

Jawab:

F. INFRASTRUKTUR PERUSAHAAN

1. Apakah agroindustri ini telah melakukan hak paten nama ?

Jawab:

2. Apakah Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* memiliki ijin usaha?

Jawab:

3. Apakah industri ini telah terdaftar di Disperindag?

Jawab:

4. Apakah produk yang dihasilkan telah terdaftar pada BPOM?

Jawab:

5. Apakah agroindustri melakukan manajemen mutu produk ?

Jawab:

6. Apakah melakukan perencanaan keuangan ?

Jawab:

G. PENGADAAN

1. Darimana bahan baku produksi didapatkan ?

Jawab:

2. Apakah bahan baku hanya didapatkan dari satu pemasok?

Jawab:

3. Apakah bahan baku dapat disediakan secara kontinyu?

Jawab:

4. Apa yang dilakukan ketika pasokan bahan baku sedikit?

Jawab:

5. Apakah terdapat kendala dalam pengadaan bahan baku ?

Jawab:

6. Apakah harga bahan baku sering mengalami fluktuasi ?

Jawab:

7. Darimana modal yang digunakan dalam agroindustri ini?

a. Sendiri

b. Bantuan (Bank/ Pemerintah)

c. Lainnya

Jawab:

III. NILAI TAMBAH

1. Apa saja produk yang agroindustri ini hasilkan ?

Jawab:

2. Masa Produksi :

a. Sepanjang tahun

b. Musiman, bulans/d.....

c. Bulan

tertentu.....

d. Lainnya.....

3. Tabel nilai tambah :

a. Nilai tambah biji kopi arabika menjadi biji kopi basah

- Tidak signifikan diberi skor 1

| No | Uraian | Konsekuensi | | | | |
|----------|---|-------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| A | Bahan Baku | | | | | |
| 1 | Risiko keterlambatan pasokan kopi <i>cherry</i> | | | | | |
| 2 | Risiko penurunan kualitas kopi <i>cherry</i> | | | | | |
| 3 | Risiko perubahan harga bahan baku | | | | | |
| 4 | Risiko penurunan jumlah pasokan bahan baku | | | | | |
| B | Proses Produksi | | | | | |
| 1 | Risiko keterlambatan proses pengolahan | | | | | |
| 2 | Risiko penurunan hasil produksi | | | | | |
| 3 | Risiko kerusakan peralatan | | | | | |
| 4 | Risiko adanya kerusakan selama proses produksi | | | | | |
| C | Penyimpanan | | | | | |
| 1 | Risiko kerusakan selama proses penyimpanan produk | | | | | |
| 2 | Risiko terkait kapasitas gudang | | | | | |
| 3 | Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan | | | | | |
| D | Pemasaran | | | | | |
| 1 | Risiko perubahan harga jual | | | | | |
| 2 | Risiko pengembalian produk | | | | | |
| 3 | Risiko kerusakan saat pengangkutan | | | | | |
| 4 | Risiko penurunan permintaan | | | | | |

- Alasan Bahan Baku :
- Alasan Proses Produksi :
- Alasan Penyimpanan :
- Alasan Pemasaran :

2. RISIKO PRODUK KOPI ARABIKA BUBUK

A. Pengukuran Peluang Kejadian Menggunakan Nilai Likelihood

- Hampir Pasti diberi skor 5
- Kemungkinan Besar diberi skor 4

Lampiran 2a. Nilai Tambah Kopi Arabika *Greenbean* pada Agroidustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Menggunakan Metode Hayami

| No | Variabel | Nilai |
|----|---|--------------------------------------|
| | Output, Input dan Harga | |
| 1 | Greenbean (Kg/Siklus Produksi) | 1 |
| 2 | Kopi Cherry (Kg/Siklus Produksi) | 2 |
| 3 | Tenaga Kerja (Jam/Siklus Produksi) | 3 |
| 4 | Faktor Konversi | $(4) = (1)/(2)$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja langsung (Jam/ Kg) | $(5) = (3)/(2)$ |
| 6 | Harga <i>Output</i> (Rp/Kg) | 6 |
| 7 | Upah Tenaga Kerja (Rp/Jam) | 7 |
| | Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8 | <i>Intermediat Cost</i> | |
| | a. Biaya Bahan Baku Kopi Cherry (Rp/Kg) | 9000 |
| | b. Biaya Bahan Bakar Produksi (Rp/Kg) | 15.00 |
| | c. Biaya Plastik (Rp/Kg) | 49.95 |
| | d. Biaya listrik mesin press (Rp/ Kg) | 2.9 |
| | e. Lain-lain (Rp/Kg) | 100 |
| | Total IC | 9167.81 |
| 9 | Nilai <i>Output</i> (Rp/Kg) | $(9) = (4) \times (6)$ |
| 10 | a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | $(10a) = (9) - (8)$ |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | $(10b) = ((10a)/(9)) \times 100 \%$ |
| 11 | a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) | $(11a) = 5 \times 7$ |
| | b. Pangsa tenaga kerja langsung (%) | $(11b) = ((11a)/(10a)) \times 100\%$ |
| 12 | a. Keuntungan (Rp/Kg) | $(12a) = (10a) - (11a)$ |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | $(12b) = ((12a) / (9)) \times 100\%$ |

Keterangan :

1 Siklus Produksi = 12 Hari (96 Jam)

Bahan Baku = 2000 kg per siklus produksi

Lampiran 2b. Nilai Tambah Arabika *Parchement Coffee* pada Agroidustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee* Menggunakan Metode Hayami

| No | Variabel | Nilai |
|----|---|--------------------------------------|
| | Output, Input dan Harga | |
| 1 | Greenbean (Kg/Siklus Produksi) | 1 |
| 2 | Kopi Cherry (Kg/Siklus Produksi) | 2 |
| 3 | Tenaga Kerja (Jam/Siklus Produksi) | 3 |
| 4 | Faktor Konversi | $(4) = (1)/(2)$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja langsung (Jam/ Kg) | $(5) = (3)/(2)$ |
| 6 | Harga <i>Output</i> (Rp/Kg) | 6 |
| 7 | Upah Tenaga Kerja (Rp/Jam) | 7 |
| | Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8 | <i>Intermediat Cost</i> | |
| | a. Biaya Bahan Baku Kopi Cherry (Rp/Kg) | 9000 |
| | b. Biaya Bahan Bakar Produksi (Rp/Kg) | 15.00 |
| | c. Biaya Kemasan Karung (Rp/Kg) | 6.8 |
| | d. Biaya Pengiriman (Rp/Kg) | 140 |
| | e. Biaya lain-lain | 40 |
| | Total IC | 9201.80 |
| 9 | Nilai <i>Output</i> (Rp/Kg) | $(9) = (4) \times (6)$ |
| 10 | a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | $(10a) = (9) - (8)$ |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | $(10b) = ((10a)/(9)) \times 100 \%$ |
| 11 | a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) | $(11a) = 5 \times 7$ |
| | b. Pangsa tenaga kerja langsung (%) | $(11b) = ((11a)/(10a)) \times 100\%$ |
| 12 | a. Keuntungan (Rp/Kg) | $(12a) = (10a) - (11a)$ |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | $(12b) = ((12a) / (9)) \times 100\%$ |

Keterangan:

1 Siklus Produksi

= 8 Hari (64 Jam)

Bahan Baku

= 5000 kg per siklus produksi

Lampiran 2c. Nilai Tambah Kopi Arabika Bubuk pada Agroidustri Java Argopuro
Durjo Casim *Coffee* Menggunakan Metode Hayami

| No | Variabel | Nilai |
|----|---|--------------------------------------|
| | Output, Input dan Harga | |
| 1 | Kopi Bubuk (Kg/Siklus Produksi) | 1 |
| 2 | Green Bean (Kg/Siklus Produksi) | 2 |
| 3 | Tenaga Kerja (Jam/Siklus Produksi) | 3 |
| 4 | Faktor Konversi | $(4) = (1)/(2)$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja langsung (Jam/ Kg) | $(5) = (3)/(2)$ |
| 6 | Harga <i>Output</i> (Rp/Kg) | 6 |
| 7 | Upah Tenaga Kerja (Rp/Jam) | 7 |
| | Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8 | <i>Intermediat Cost</i> | |
| | a. Biaya Bahan Baku Greenbean (Rp/Kg) | 43000 |
| | b. Biaya Bahan Bakar Produksi (Rp/Kg) | 450 |
| | c. Biaya Plastik (Rp/Kg) | 14000 |
| | d. Biaya Listrik Mesin Press (Rp/Kg) | 119.22 |
| | e. Biaya Penggilingan kopi (Rp/Kg) | 3500 |
| | f. lain-lain | 5000 |
| | Total IC | 66069.22 |
| 9 | Nilai <i>Output</i> (Rp/Kg) | $(9) = (4) \times (6)$ |
| 10 | a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | $(10a) = (9) - (8)$ |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | $(10b) = ((10a)/(9)) \times 100 \%$ |
| 11 | a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) | $(11a) = 5 \times 7$ |
| | b. Pangsa tenaga kerja langsung (%) | $(11b) = ((11a)/(10a)) \times 100\%$ |
| 12 | a. Keuntungan (Rp/Kg) | $(12a) = (10a) - (11a)$ |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | $(12b) = ((12a) / (9)) \times 100\%$ |

Keterangan :

1 Siklus Produksi

= 2 Hari (16 Jam)

Bahan Baku

= 40 kg per siklus produksi

Lampiran 3a. Penilaian Risiko *Greenbean* pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

| Sumber Risiko | Indikator Risiko | Nilai Likelihood | | | Nilai Konsekuensi | | |
|-----------------|---|------------------|---|---|-------------------|---|---|
| | | K | S | D | K | S | D |
| Bahan Baku | Risiko Keterlambatan pasokan kopi cherry | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| | Risiko penurunan kualitas biji kopi | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 1 |
| | Risiko perubahan harga bahan baku | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| | Risiko Penurunan jumlah pasokan bahan baku | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Proses Produksi | Risiko keterlambatan proses pengolahan | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 4 |
| | Risiko kegagalan proses produksi | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| | Risiko kerusakan peralatan | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| | Risiko penurunan hasil produksi | 4 | 3 | 2 | 4 | 4 | 2 |
| Penyimpanan | Risiko kerusakan selama proses penyimpanan | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Risiko terkait kapasitas gudang | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| | Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Pemasaran | Risiko perubahan harga jual | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Risiko pengembalian barang | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Risiko tidak terpenuhinya permintaan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Risiko penurunan permintaan | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 |

Keterangan:

K = Pak Kasim selaku pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo

S = Suyati (Istri dari Pak Kasim sekaligus bendahara Agroindustri Java Argopuro Durjo)

D = Darman (Pegawai di Java Argopuro Durjo)

Lampiran 3b. Lampiran Perhitungan Risiko menggunakan Pendekatan *Likelihood* (L)

| Sumber Risiko | Risiko | Jumlah Nilai Likelihood | Jumlah Nilai Konsekuensi | Rata-Rata Nilai Likelihood | Rata-Rata Nilai Konsekuensi |
|----------------------|---|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Bahan Baku | Risiko Keterlambatan pasokan kopi cherry | 7 | 8 | 2.33 | 2.67 |
| | Risiko penurunan kualitas biji kopi | 8 | 4 | 2.67 | 1.33 |
| | Risiko perubahan harga bahan baku | 15 | 11 | 5.00 | 3.67 |
| | Risiko Penurunan jumlah pasokan bahan baku | 10 | 10 | 3.33 | 3.33 |
| Proses Produksi | Risiko keterlambatan proses pengolahan | 4 | 7 | 1.33 | 2.33 |
| | Risiko kegagalan proses produksi | 4 | 4 | 1.33 | 1.33 |
| | Risiko kerusakan peralatan | 5 | 4 | 1.67 | 1.33 |
| | Risiko penurunan hasil produksi | 9 | 10 | 3.00 | 3.33 |
| Penyimpanan | Risiko kerusakan selama proses penyimpanan | 3 | 3 | 1.00 | 1.00 |
| | Risiko terkait kapasitas gudang | 4 | 4 | 1.33 | 1.33 |
| | Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan | 6 | 3 | 2.00 | 1.00 |
| Pemasaran | Risiko perubahan harga jual | 9 | 9 | 3.00 | 3.00 |
| | Risiko Pengembalian Barang | 9 | 8 | 3.00 | 2.67 |
| | Risiko tidak terpenuhinya permintaan | 9 | 9 | 3.00 | 3.00 |
| | Risiko penurunan permintaan | 5 | 4 | 1.67 | 1.33 |
| Rata-Rata | | | | 2.38 | 2.18 |

Lampiran 3c. Evaluasi Risiko Green Bean Kopi Arabika Java Argopuro Durjo
Java Argopuro Durjo

| No | Sumber Risiko | Nilai <i>Likelihood</i> (L) | Nilai Konsekuensi (Q) | L x Q |
|----|-----------------|-----------------------------|-----------------------|-------|
| 1 | Bahan Baku | 3.33 | 2.75 | 9.16 |
| 2 | Proses Produksi | 1.83 | 2.08 | 3.81 |
| 3 | Penyimpanan | 1.44 | 1.11 | 1.60 |
| 4 | Pemasaran | 2.67 | 2.5 | 6.7 |

| Sumber Risiko | Nilai <i>Likelihood</i> (L) | Nilai Konsekuensi (Q) | L x Q |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------|
| Bahan Baku, Proses Produksi, Penyimpanan, Pemasaran | 2.3 | 2.1 | 4.8 9 |

Lampiran 4a. Penilaian Risiko Kopi Arabika Bubuk pada Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*

| Sumber Risiko | Indikator Risiko | Nilai Likelihood | | | Nilai Konsekuensi | | |
|-----------------|---|------------------|---|---|-------------------|---|---|
| | | K | S | D | K | S | D |
| Bahan Baku | Risiko penurunan kualitas greenbean | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| | Risiko perubahan harga greenbean | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Risiko Penurunan jumlah pasokan greenbean | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Proses Produksi | Risiko keterlambatan proses pengolahan | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Risiko kerusakan peralatan | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 |
| | Risiko penurunan hasil produksi | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Penyimpanan | Risiko kerusakan selama proses penyimpanan | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| | Risiko terkait kapasitas gudang | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| Pemasaran | Risiko perubahan harga jual | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| | Risiko keterlambatan pengiriman | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Risiko kerusakan saat pengangkutan | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| | Risiko penurunan permintaan | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |

Keterangan:

K = Pak Kasim selaku pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo

S = Suyati (Istri dari Pak Kasim sekaligus bendahara Agroindustri Java Argopuro Durjo)

D = Darman (Pegawai di Java Argopuro Durjo)

Lampiran 4b. Lampiran Perhitungan Risiko Kopi Arabika Bubuk menggunakan Pendekatan *Likelihood* (L)

| Sumber Risiko | Indikator Risiko | Jumlah Nilai Likelihood | Jumlah Nilai Konsekuensi | Rata-Rata Nilai Likelihood | Rata-Rata Nilai Konsekuensi |
|-----------------|---|-------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Bahan Baku | Risiko penurunan kualitas greenbean | 11 | 11 | 3.67 | 3.67 |
| | Risiko perubahan harga greenbean | 6 | 6 | 2.00 | 2.00 |
| Proses Produksi | Risiko Penurunan jumlah pasokan greenbean | 8 | 9 | 2.67 | 3.00 |
| | Risiko keterlambatan proses pengolahan | 6 | 6 | 2.00 | 2.00 |
| | Risiko kerusakan peralatan | 9 | 5 | 3.00 | 1.67 |
| | Risiko penurunan hasil produksi | 6 | 5 | 2.00 | 1.67 |
| Penyimpanan | Risiko kerusakan selama proses penyimpanan | 7 | 7 | 2.33 | 2.33 |
| | Risiko terkait kapasitas gudang | 6 | 6 | 2.00 | 2.00 |
| | Risiko penurunan kualitas selama proses penyimpanan | 10 | 8 | 3.33 | 2.67 |
| Pemasaran | Risiko perubahan harga jual | 6 | 5 | 2.00 | 1.67 |
| | Risiko keterlambatan pengiriman | 11 | 9 | 3.67 | 3.00 |
| | Risiko kerusakan saat pengangkutan | 6 | 4 | 2.00 | 1.33 |
| | Risiko penurunan permintaan | 11 | 11 | 3.67 | 3.67 |
| Rata-rata | | | | 2.64 | 2.36 |

Lampiran 4c. Evaluasi Risiko Kopi Arabika Bubuk Java Argopuro Durjo Java Argopuro Durjo

| Sumber Risiko | Nilai <i>Likelihood</i> (L) | Nilai Konsekuensi (Q) | L x Q |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Bahan Baku | 2.78 | 2.89 | 8.0342 |
| Proses Produksi | 2.33 | 1.78 | 4.1474 |
| Penyimpanan | 2.56 | 2.33 | 5.9648 |
| Pemasaran | 2.83 | 2.42 | 6.8486 |

| Sumber Risiko | Nilai <i>Likelihood</i> (L) | Nilai Konsekuensi (Q) | L x Q |
|---|------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Bahan Baku, Proses Produksi, Penyimpanan, Pemasaran | 2.63 | 2.36 | 6.2 |
| | | | 5 |

Lampiran 5. Dokumentasi



Gambar 1. Produk Kopi Bubuk dan *Greenbean* Java Argopuro Durjo Casim Coffe Desa Karangpring



Gambar 2. Aktivitas Sortasi Buah Kopi



Gambar 3. Mesin Pengupas Buah Kopi (*Pulper*)



Gambar 4. Wawancara dengan Bapak Kasim (Pemilik Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*)



Gambar 5. Wawancara dengan Ibu Suyati (Bendahara sekaligus Manager Produksi di Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*).



Gambar 6. Wawancara dengan Bapak Darman (Pekerja Agroindustri Java Argopuro Durjo Casim *Coffee*)



Gambar 7. Wawancara dengan Bapak Mulyadi (Pedagang Besar Penyalur ke Perusahaan Ekspor)



Gambar 8. Wawancara dengan Pekerja Agroindustri Java Argopuro Durjo