

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH USAHA
COFFEE DEFECT ROBUSTA DI CV KOPI CITARASA PERSADA**

SKRIPSI



Oleh:

DAVINA AZALIA ERSON
NPM: 20024010074

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH USAHA
COFFEE DEFECT ROBUSTA DI CV KOPI CITARASA PERSADA**

Oleh:

DAVINA AZALIA ERSON
NPM : 20024010074

Telah diterima pada tanggal

Juni 2024

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Pendamping



Dita Atasa, S.P., M.P.
NIP. 20219950221236

Pendamping Utama



Dr. Ir. Pawana Nur Indah, MSi
NIP. 19570720 198703 2001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Agribisnis



Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP
NIP. 19620712199103 2001

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH USAHA
COFFEE DEFECT ROBUSTA DI CV KOPI CITARASA PERSADA**

Oleh:

DAVINA AZALIA ERSON
NPM: 20024010074

Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Pada Juni 2024

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Pendamping



Dita Atasa, S.P., M.P.
NIP. 20219950221236

Pendamping Utama



Dr. Ir. Pawana Nur Indah, MSi
NIP. 19570720 198703 2001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian
UPN "Veteran" Jawa Timur



Dr. Ir. Wanti Mindari, MP
NIP. 19631208 199003 2001

Koordinator Program Studi Agribisnis
UPN "Veteran" Jawa Timur



Dr. Ir. Nuriyah Yuliati, MP
NIP. 19620712 199103 2001

SURAT PERNYATAAN

Berdasarkan Undang – Undang No. 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta dan Permendiknas No.17 Tahun 2010, Pasal 1 Ayat 1 tentang plagiarisme, maka saya sebagai penulis skripsi dengan judul: **Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Usaha *Coffee Defect Robusta* di CV Kopi Citarasa Persada** menyatakan bahwa skripsi tersebut diatas bebas dari plagiarism.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 04 Juni 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Davina Azalia Erson
NPM. 20024010074

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH USAHA
COFFEE DEFECT ROBUSTA DI CV KOPI CITARASA PERSADA**

**FEASIBILITY ANALYSIS AND ADDED VALUE OF
COFFEE DEFECT ROBUSTA BUSINESS AT CV KOPI CITARASA PERSADA**

Davina Azalia Erson, Pawana Nur Indah, Dita Atasa

ABSTRAK

CV Kopi Citarasa Persada merupakan agroindustri kopi yang mengolah biji kopi cacat (*coffee defect*) menjadi bubuk kopi, meskipun *coffee defect* dikenal dengan kualitas yang relatif rendah dan menjadi tantangan dalam industri kopi. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengidentifikasi proses pengolahan *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada, 2) menganalisis kelayakan usaha *coffee defect* robusta, dan 3) menganalisis nilai tambah dari pengolahan *coffee defect* robusta. Lokasi penelitian dipilih menggunakan metode *purposive*. Penentuan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*, dimana terdapat delapan informan dipilih berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Data dikumpulkan melalui kuesioner, wawancara, dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi *coffee defect* robusta dilakukan berdasarkan pesanan dan ketersediaan stok biji kopi yang cacat. Analisis kelayakan non finansial menunjukkan bahwa usaha ini layak dari segi pasar, teknologi, manajemen, dan sosial ekonomi. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa penerimaan sebesar Rp1.000.000 dalam satu kali proses produksi dengan biaya produksi sebesar Rp851.833 menghasilkan pendapatan sebesar Rp148.167. Nilai BEP produksi adalah 34 pcs dan BEP harga sebesar Rp21.296, dengan R/C ratio 1,17 dan B/C ratio 0,17. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha layak dari segi penerimaan, namun tidak layak dari segi pendapatan. Usaha *coffee defect* robusta memberikan nilai tambah sebesar Rp33.333 dengan rasio nilai tambah sebesar 40%, yang termasuk dalam kategori sedang.

Kata Kunci: kelayakan, nilai tambah, *coffee defect*, CV Kopi Citarasa Persada

ABSTRACT

CV Kopi Citarasa Persada is a coffee agroindustry that processes coffee defect into coffee powder, although coffee defect are known for their relatively low quality and are a challenge in the coffee industry. The purpose of this research

for: 1) identify the processing process of coffee defect robusta in CV Kopi Citarasa Persada, 2) analyze the business feasibility of coffee defect robusta, and 3) analyze the added value of processing coffee defect robusta. The research location was selected using a purposive method. Sampling was conducted using purposive method. Sampling was conducted using puposive sampling method, where eight information research objectives. Data were collected trough questionnaires, interviews, and observations. The result showed that the production of coffee defect robusta is carried out based on orders and the availability of stock of defective coffee beans. The non financial feasibility analysis shows that the business is feasible in terms of market, technology, management, and socioeconomics. The financial feasibility analysis showed that revenue of Rp1.000.000 in one production process with production costs of Rp851.833 generated revenue of Rp148.167. the production BEP value is 34 pcs and the BEP proce is Rp21.296, with an R/C ratio of 1,17 and B/C ratio 0,17. It can be concluded that the business is feasible in terms of revenue, but not feasible in terms of income. The coffee defect robusta business provides added value of Rp33.333 with a value added ratio of 40%, which is included in the medium category.

Keywords: feasibility, added value, coffee defect, CV Kopi Citarasa Persada

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan skripsi ini dengan baik meskipun masih terdapat banyak kekurangan di dalamnya. Penyusunan laporan skripsi yang berjudul “Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Usaha *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada” ini merupakan kewajiban bagi setiap mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dalam menyelesaikan program sarjana strata satu.

Penulis menyadari apabila dalam penyusunan laporan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, ucapan terima kasih saya hanturkan kepada bantuan Tuhan Yang Maha Esa dan juga tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Ir. Pawana Nur Indah, MSi selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Dita Atasa, S.P., M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan arahan, masukan, motivasi, meluangkan waktu serta tenaga dengan penuh kesabaran dan keikhlasan untuk membimbing penulis mulai awal hingga akhir. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, M.M. Selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Nuriah Yulianti, MP. Selaku Koordinator Program Studi Agribisnis S-1 Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

4. Bapak dan Ibu Dosen pengajar Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
5. Kedua orang tua yang telah banyak memberikan doa serta dukungan dalam melaksanakan penyusunan laporan skripsi.
6. Teman-teman yang turut membantu dan memberikan motivasi, kritik, serta saran dalam melaksanakan penyusunan laporan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun serta sumbangan pemikiran yang konstruktif dari semua pihak sangat diharapkan. Akhirnya, penulis berharap dengan terselesaikannya penulisan laporan skripsi ini dapat membantu berbagai pihak yang tentunya membutuhkan informasi yang berkaitan dengan tulisan ini.

Surabaya, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Penelitian Terdahulu.....	7
2.2. Landasan Teori	18
2.2.1. Kopi.....	18
2.2.2. <i>Coffee Defect</i>	20
2.2.3. Penanganan Pasca Panen Kopi	22
2.2.4. Studi Kelayakan Usaha	27
2.2.5. Nilai Tambah.....	37
2.3. Kerangka Pemikiran.....	41
III. METODE PENELITIAN	44
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	44

3.2. Metode Penentuan Sampel dan Jumlah Sampel	44
3.3. Metode Pengumpulan Data	45
3.4. Metode Analisis Data	46
3.4.1. Analisis Deskriptif	46
3.4.2. Analisis Kelayakan Non Finansial dan Kelayakan Finansial	46
3.4.3. Analisis Nilai Tambah	53
3.5. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	54
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	58
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	58
4.1.1. Profil CV Kopi Citarasa Persada	58
4.1.2. Sejarah CV Kopi Citarasa Persada	60
4.2. Proses Pengolahan <i>Coffee Defect</i> Robusta.....	64
4.3. Analisis Kelayakan Usaha <i>Coffee Defect</i> Robusta.....	74
4.3.1. Analisis Kelayakan Non Finansial	74
4.3.2. Analisis Kelayakan Finansial	85
4.4. Analisis Nilai Tambah Pengolahan <i>Coffee Defect</i> Robusta	93
V. SIMPULAN DAN SARAN	103
5.1. Simpulan	103
5.2. Saran	104
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN	113

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1. 1	Luas Lahan dan Produksi Kopi Tingkat Kabupaten/Kota	1
2. 1	Klasifikasi Jenis <i>Defect Coffee</i>	21
2. 2	Analisis Nilai Tambah Metode Hayami	38
3. 1	Daftar Informan dalam Penelitian	44
3. 2	Analisis Nilai Tambah Metode Hayami	54
4. 1	Klasifikasi Biji Kopi <i>Defect Robusta</i> di CV Kopi Citarasa Persada....	71
4. 2	Mesin dan Peralatan Produksi di CV Kopi Citarasa Persada.....	81
4. 3	Biaya Tetap Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	85
4. 4	Biaya Variabel Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	86
4. 5	Biaya Total Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	88
4. 6	Rata-rata Penerimaan Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	89
4. 7	Rata-rata Pendapatan Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	89
4. 8	Nilai Tambah Pengolahan <i>Coffee Defect Robusta</i>	93

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
2. 1	Kerangka Penelitian	43
4. 1	Peta Lokasi CV Kopi Citarasa Persada	58
4. 2	Alur Proses Produksi Bubuk <i>Coffee Defect</i> Robusta	65
4. 3	Biji Kopi Premium	70
4. 4	Biji Kopi Lanang	70
4. 5	Kulit Buah Kopi (Cascara)	70
4. 6	Biji Kopi <i>Defect</i>	70
4. 7	Biji Kopi <i>Defect Broken/Chipped/Cut</i>	71
4. 8	Biji Kopi <i>Defect Slight Insect Damaged</i>	71
4. 9	Biji Kopi <i>Defect Partical Black</i>	71
4. 10	Lokasi Usaha CV Kopi Citarasa Persada	79

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Kuesioner	113
2.	Tata Letak (<i>Layout</i>) Bangunan Dapur Produksi CV Kopi Citarasa Persada.....	120
3.	Perhitungan Penyusutan Alat Produksi di CV Kopi Citarasa Persada	120
4.	Produk <i>Coffee Defect</i> Robusta	121
5.	Dokumentasi Wawancara	121
6.	Dokumentasi Penelitian	122