

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan produksi *coffee defect* robusta pada CV Kopi Citarasa Persada dilakukan berdasarkan pesanan dan ketersediaan stok biji kopi robusta yang cacat. Bahan baku diperoleh 90% dari hasil panen di kebun sendiri dan 10% dari pembelian kepada Kelompok Tani Manunggaling. Setiap satu kali proses produksi menggunakan 12 kg bahan baku biji kopi robusta yang cacat dan menghasilkan 10 kg bubuk kopi. Pengolahan bubuk *coffee defect* robusta dilakukan dengan beberapa tahap yaitu panen dan pasca panen, perambangan, sortasi buah, pengupasan kulit buah ceri merah, penjemuran, pengupasan kulit kopi, *grading* biji kopi, sortasi biji kopi, penyangraian biji kopi, penggilingan biji kopi, dan pengemasan.
2. Hasil analisis kelayakan non finansial pada aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen, serta aspek sosial dan ekonomi dikatakan layak karena menunjukkan potensi pertumbuhan pasar, efisiensi teknologi yang digunakan, manajemen yang kompeten, dan dampak positif terhadap lingkungan sosial dan ekonomi. Hasil analisis finansial menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi sebesar Rp851.833. Total penerimaan yang dapat dihasilkan sebesar Rp1.000.000 dan pendapatan sebesar Rp148.167. Nilai BEP produksi sebesar 34 pcs dan BEP harga sebesar Rp21.296. Nilai R/C ratio sebesar 1,17 dan nilai dari B/C ratio sebesar 0,17. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha

coffee defect robusta di CV Kopi Citarasa Persada layak dari segi penerimaan, namun tidak layak dari segi pendapatan.

3. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha *coffee defect robusta* di CV Kopi Citarasa Persada sebesar Rp33.333 dengan rasio nilai tambah sebesar 40%. Berdasarkan rasio nilai tambah tersebut, dapat dikategorikan bahwa nilai tambah pengolahan *coffee defect robusta* di CV Kopi Citarasa Persada termasuk kategori sedang.

5.2. Saran

Saran untuk meningkatkan kinerja CV Kopi Citarasa Persada dalam produksi *coffee defect robusta* yaitu fokus pada pengurangan biaya dalam proses produksi serta memastikan kualitas produk yang konsisten melalui pelatihan rutin bagi karyawan dan pengawasan ketat di setiap proses produksi. Selain itu, diversifikasi sumber bahan baku dengan menjalin lebih banyak kemitraan dengan petani lokal dapat mengurangi risiko ketergantungan dan memastikan pasokan stabil. Dalam aspek kelayakan usaha, CV Kopi Citarasa Persada dapat mengeksplorasi strategi peningkatan nilai jual produk melalui *branding* dan pengemasan yang menarik. Untuk meningkatkan kualitas *coffee defect*, CV Kopi Citarasa Persada dapat mengadopsi teknologi modern dalam proses pengolahan, melakukan kontrol kualitas yang lebih ketat, dan menerapkan standar operasional yang lebih tinggi. Melakukan pengujian rasa secara berkala dan mengumpulkan umpan balik dari konsumen juga dapat membantu dalam peningkatan mutu produk secara berkelanjutan. Selain itu, untuk meningkatkan rasio nilai tambah, dapat mengurangi biaya input atau meningkatkan kualitas output agar dapat memaksimalkan rasio nilai tambah yang dihasilkan.