

## II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Kegiatan Agroindustri

Agroindustri atau kegiatan pengolahan hasil pertanian (pasca panen) merupakan salah satu bagian dari lima subsistem agribisnis yang meliputi sub sistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, serta sarana dan pembinaan. Subsistem agroindustry memiliki serangkaian kegiatan yang saling terhubung antara produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran, dan distribusi produk pertanian. Berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, industri dapat dibedakan menjadi 4 yaitu :

- a. Industri besar adalah industri yang memiliki jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang. Skala industry ini memiliki modal besar yang dikolektifkan dalam bentuk saham.
- b. Industri sedang adalah industri yang memiliki tenaga kerja sebanyak 20 hingga 99 orang. Tenaga kerja pada skala industry sedang memiliki keterampilan (*skill*) tertentu hingga kemampuan manajerial tertentu. Permodalan dalam industry ini cukup besar.
- c. Industri kecil adalah industri yang tenaga kerjanya berjumlah sekitar 5 hingga 19 orang. Tenaga kerja tersebut biasanya berasal dari keluarga atau dari lingkungan sekitar dengan modal yang relatif kecil.
- d. Industri rumah tangga merupakan lingkup industri terkecil dengan jumlah tenaga kerja kurang dari 4 orang. Tenaga kerja dari industri ini biasanya

berasal dari pemilik industri itu sendiri atau anggota keluarga. Permodalan yang dimiliki industri ini sangat terbatas.

Berdasarkan data BPS (1998) dalam Tambunan (2002), industri rumah tangga usaha dengan jumlah pekerja paling banyak 4 orang pekerja termasuk pengusaha. Pada umumnya, industri rumah tangga masih berjalan secara tradisional tanpa ada struktur organisasi dan sistem manajemen yang baik yang biasa digunakan pada unit usaha modern. Masalah utama pada industri rumah tangga pengolah kopi yaitu harga peralatan atau mesin penunjang produksi masih sangat mahal. Alternatif saat ini, para pelaku industri menggunakan sewa jasa roasting hingga pembubukan di tempat produsen atau kelompok tani yang sudah memiliki mesin pengolah kopi. Sehingga, proses produksi tidak bisa dilakukan setiap hari. Hal tersebut berdampak pada ketersediaan stok produk.

### **3. Komoditas Kopi Robusta**

Tanaman kopi merupakan kelompok tumbuhan berbentuk pohon dalam marga *Coffea*. Genus tersebut memiliki 100 spesies tanaman tetapi hanya 3 jenis yang memiliki nilai ekonomis bagi manusia. Secara umum, ada tiga jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat, yaitu Robusta, Arabica dan Liberica.

#### **1. Kopi Robusta**

Kopi robusta merupakan jenis kopi yang berasal dari Afrika Barat. Kopi jenis ini mulai dikenal di Indonesia pada tahun 1900-an. Selain di Indonesia, kopi robusta juga banyak ditanam di negara kawasan Asia dan

Afrika. 3 varietas kopi robusta yang dikenal ada 3 yaitu varietas robusta, kouiloi dan ugandae (Rukmana, 2014).

Tanaman kopi umumnya akan mulai berbunga setelah berumur  $\pm 2$  tahun. Mula-mula bunga ini keluar dari ketiak daun yang terletak pada batang utama atau cabang reproduksi. Tetapi bunga yang keluar dari kedua tempat tersebut biasanya tidak berkembang menjadi buah, jumlahnya terbatas, dan hanya dihasilkan oleh tanaman-tanaman yang masih sangat muda. Buah tanaman kopi terdiri atas daging buah dan biji. Daging buah terdiri atas 3 (tiga) bagian lapisan kulit luar, lapisan daging, dan lapisan kulit tanduk yang tipis tetapi keras. (Najiyati dan Danarti, 2014). Morfologi tanaman kopi terdiri dari batang, daun, buah, bunga dan akar. Seluruh bagian-bagian tanaman kopi bekerja berdasarkan fungsi dan manfaatnya masing-masing.

Kopi robusta memiliki kemampuan beradaptasi yang lebih baik jika dibandingkan dengan kopi arabika. Hal tersebut berkaitan dengan syarat tumbuh kopi robusta. Kopi jenis ini akan tumbuh baik pada suhu atau temperature udara tahunan pada angka 21-24°C dengan curah hujan berkisar 2.000-3.000 mm/tahun. Selain itu, kopi robusta juga dapat ditanam di dataran rendah dengan ketinggian 0-1000 mdpl, tetapi jenis kopi ini akan tumbuh dengan optimal pada ketinggian 400-800 m dpl. Kopi robusta memiliki beberapa karakteristik diantaranya, rendemen lebih tinggi dibanding rendemen kopi Arabika, yaitu sebesar 20-22%; biji berbentuk agak bulat,

lengkungan biji lebih tebal dibandingkan jenis arabika, garis tengah (parit) dari atas kebawah hampir rata.

## 2. Pengolahan Biji Kopi Primer

Beras kopi adalah sebutan untuk biji kopi hasil olahan dari buah kopi. Pada proses pengolahannya, buah kopi mengalami proses pengeringan, pelepasan kulit luar dan daging buah dari biji, pengelupasan kulit tanduk dan kulit ari. Terdapat dua cara pengolahan yang dikenal secara umum yaitu pengolahan basah dan pengolahan kering (Rukmana 2014). Menurut Najiyati & Danarti (2012) Perbedaan kedua cara pengolahan tersebut terletak pada penggunaan air. Pengolahan basah menggunakan air pada proses pengupasan kulit dan pencucian buah kopi, sedangkan pengolahan kering menggunakan sinar matahari pada proses penjemuran. Pada pengolahan kering, buah kopi langsung dijemur tanpa mengalami proses pengupasan kulit.

## 3. Pengolahan Biji Kopi Sekunder

Pengolahan biji kopi sekunder yang bertujuan untuk menghasilkan kopi bubuk meliputi kegiatan diantaranya penyangraian (*roasting*) pada tingkat kematangan tertentu, pencampuran, penghalusan biji kopi sangarai (*grinder*) dan pengemasan (*packing*). Kegiatan pengolahan tersebut saling terkait dan mempengaruhi rasa serta aroma dari kopi bubuk yang dihasilkan. Adapun kegiatan pengolahan biji kopi sekunder menurut Rukmana (2014) adalah sebagai berikut:

a. Penyangraian (*roasting*)

Penyangraian merupakan tahap pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dengan perlakuan panas. Penanganan pada saat penyangraian menjadi kunci dari proses produksi kopi bubuk. Kisaran suhu proses sangrai yang umum adalah antara 15-205° C Proses sangrai diawali dengan penguapan air dan diikuti dengan reaksi pirolisis. Pirolisis ditandai dengan perubahan warna biji kopi yang semula kehijauan menjadi kecoklatan.

b. Penghalusan Biji Kopi

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan alat penghalus (*grinder*) sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan kehalusan tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang sangat besar sehingga senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut saat diseduh ke dalam air panas.

c. Pengemasan (*packing*)

Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan aroma dan citarasa kopi bubuk selama didistribusikan. Pengemasan yang dilakukan dengan tidak baik kesegaran, aroma dan citarasa kopi bubuk akan berkurang secara signifikan setelah satu atau dua minggu.

Kopi juga merupakan minuman yang mengandung banyak manfaat bagi kesehatan, tanaman kopi sendiri mengandung kafein yang merupakan senyawa hasil metabolisme sekunder golongan alkaloid dari tanaman kopi dan memiliki rasa pahit.

Konsumsi kafein dengan batas aman yaitu 100-150 mg perharinya akan memberikan manfaat bagi tubuh (Budiman Haryanto 2012). Kadar kafein yang dikonsumsi memberikan pengaruh yang berbeda. Konsumsi kafein kadar rendah hingga sedang secara umum memberikan pengaruh peningkatan kewaspadaan, kapasitas belajar, prestasi berlatih, dan memperbaiki kondisi mood. Sedangkan konsumsi kafein dalam dosis tinggi menimbulkan pengaruh negatif bagi beberapa individu yang sensitif seperti cemas dan insomnia yang timbul 2-6 jam setelah pengkonsumsian kafein. (Farah 2012) dalam Yuliana

Minuman kopi yang ada saat ini sangatlah beragam jenisnya. Menurut (Budiman Haryato 2012) masing-masing jenis kopi yang ada memiliki proses penyajian dan pengolahan yang unik. Berikut adalah beberapa contoh minuman kopi yang umum dijumpai :

- a. Kopi Hitam, merupakan hasil ekstraksi langsung dari perebusan biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perisa apapun.
- b. Espresso, merupakan kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekanan tinggi.
- c. Cappuccino, merupakan kopi dengan penambahan susu, krim, dan serpihan coklat.
- d. Kopi Instan, berasal dari biji kopi yang dikeringkan dan digranulasi.
- e. Kopi tubruk, merupakan kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula.

#### 4. Biaya, Penerimaan, Pendapatan dan Keuntungan

Menurut Nafarin dalam Ekowati (2005) biaya (Cost) adalah nilai sesuatu yang dikorbankan yang diukur dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva yang diimbangi dengan pengurangan aktiva atau penambahan utang atau modal. Lebih lanjut, menurut Soekartawi (2003) biaya adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung. Biaya ini ada 4 macam yaitu biaya tetap, biaya variabel, biaya eksplisit dan biaya implisit.

Menurut Galiraso 2002 dalam aningtyas 2011, biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak bertambah dan berkurang dengan adanya perubahan jumlah produk yang dihasilkan. Misalnya biaya gaji karyawan, dan penyusutan alat produksi. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah tergantung dari banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan, misalnya biaya bahan baku. Biaya eksplisit adalah semua pengeluaran yang nyata dikeluarkan yang digunakan untuk membayar faktor produksi yang dibutuhkan untuk produksi. Biaya implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dibayar secara nyata, misalnya upah tenaga kerja dalam keluarga. Menurut Soekartawi (2006) menyebutkan bahwa total biaya adalah jumlah dari total biaya eksplisit dan total biaya implisit dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = TC_{\text{eksplisit}} + TC_{\text{implisit}}$$

Keterangan : TC : Total Cost ( Total Biaya)

TFC : Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

TVC : Total Variable Cost (Total Biaya Variable)

Penerimaan merupakan salah satu komponen yang perlu diketahui dalam analisa nilai tambah suatu produk. Penerimaan diketahui dari hasil perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{TR = Q \times P}$$

Keterangan : TR : Total Revenue

Q : Jumlah Produksi

P : Harga Produk

Pendapatan merupakan selisih total penerimaan dengan total biaya eksplisit (biaya yang secara nyata dikeluarkan saat proses produksi berlangsung). Berikut adalah rumus perhitungan pendapatan:

$$\mathbf{NR = TR - TEC}$$

Keterangan : NR : Pendapatan

TR : Penerimaan

TEC : Biaya Eksplisit

Menurut Soekartawi (2006) keuntungan adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan semua biaya pengorbanan baik yang nyata dikeluarkan maupun yang tidak benar-benar nyata dalam proses memproduksi produk. Dengan kata lain, keuntungan diperoleh dari selisih antara jumlah pendapatan dengan jumlah total biaya, baik biaya implisit maupun biaya eksplisit. Disebut keuntungan bila hasil selisih diantara kedua komponen perhitungan tersebut bernilai positif. Keuntungan bisa dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :  $\Pi$  = Keuntungan  
TR = Penerimaan (Total Revenue)  
TC = Biaya Total (Total Cost)

## 5. Konsep Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjianto, 1993). Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004). menurut Biro Pusat Statistik (2005), nilai tambah adalah selisih antara nilai output produksi yang dihasilkan. Sedangkan menurut Hayami (1987), terdapat dua cara untuk menghitung nilai tambah pengolahan dan menghitung nilai tambah untuk pemasaran. Besarnya nilai tambah karena proses pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan tidak termasuk tenaga kerja sehingga nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan.

Konsep nilai tambah sendiri sering mengalami pembaharuan dan modifikasi sesuai dengan nilai produk yang diperlukan oleh konsumen, lingkungan dan pendapatan yang dimiliki oleh konsumen, dimana hal tersebut mempengaruhi pemikiran konsumen terhadap suatu produk. Misalnya saja, pada sektor pertanian, sumber nilai tambah berasal dari kegunaan faktor seperti sumberdaya alam, skill manajemen dan modal.

Besarnya nilai tambah yang ditimbulkan karena proses pengolahan diperoleh dari selisih antara biaya bahan baku dan biaya input lain yang diperlukan untuk menciptakan nilai produk yang sedang diproduksi. Nilai tambah yang dihasilkan tersebut memuat besar modal, upah tenaga kerja serta manajemen yang jika dinyatakan secara matematis adalah sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan : K = Kapasitas Produksi  
 B = Bahan Baku yang digunakan  
 T = Tenaga kerja yang digunakan  
 U = Upah tenaga kerja  
 H = Harga output  
 h = Harga bahan baku  
 L = Nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai).

Lebih lanjut, berikut adalah tabel analisis perhitungan nilai tambah:

Tabel 2. Analisis perhitungan nilai tambah.

No	Keterangan	Simbol
1.	Output (kg/bln)	
2.	Input bahan baku (kg/bln)	
3.	Input tenaga kerja	
4.	Faktor konversi	(1)/(2)
5.	Koefisien tenaga kerja	(3)/(2)
6.	Harga produk (Rp/kg)	
7.	Upah tenaga kerja (Rp/jam)	
8.	Input bahan baku	
9.	Input lain (Rp/kg bahan baku)	
10.	Nilai produksi (Rp /kg)	(4)x(6)
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(10)-(8)-(9)
	b. Rasio nilai tambah %	(11)/(10)
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	(5)x(7)
	b. Pangsa tenaga kerja	(12)/(11)
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(11)/(12)
	b. Tingkat keuntungan	(13)/(10)

Sumber: Sudiyono (2004)

## 5. Hasil Penelitian Sebelumnya

Menurut Rahman (2015) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung yang dijalankan oleh Kelompok Wanita tani Angrek di Desa Kaloling Kecamatan Gantarangkeke Kabupaten Bantaeng menghasilkan penerimaan sebesar Rp 7.200.000 selama satu bulan untuk 24 kali proses produksi. Total biaya yang diperlukan yaitu Rp 3.904.785 yang menghasilkan keuntungan hingga Rp 3.657.215. Produk chips jagung ini menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 7.698.

Penelitian tentang Analisis nilai tambah kopi jahe pada industry Sal-Han di kota Palu yang telah dilakukan oleh Zulkarnain (2013) menunjukkan bahwa pada bulan Desember 2012, industry ini telah melakukan lima kali proses produksi. Setiap satu kali produksi menggunakan 15 kilogram biji kopi kering. Total biji kering yang diperlukan untuk memproduksi kopi jahe mencapai 75 kg. Industri Sal-Han menjual produk tersebut dengan harga Rp. 75.000,00. Dengan harga tersebut, industri Sal-Han mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 61.661,11/kg dengan keuntungan sebesar Rp 51.794,44 atau sebanyak 84,00%. Imbalan tenaga kerja yang didapatkan dari nilai tambah sebesar Rp 9.866,68 atau sebanyak 16,00%.

Menurut Priantara (2016) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli, proses produksi pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi Hs, telah menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.

9.918 / kg, proses pengolahan kopi Hs menjadi kopi Ose menghasilkan nilai tambah Rp. 40.749 / kg dan untuk pengolahan kopi Ose menjadi kopi bubuk memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 118.057 / kg. Nilai tambah yang diperoleh tergolong pada rasio nilai tambah tinggi (diatas 40%).

Menurut Sulistyanigsih (2018) mengungkapkan bahwa, Industri rumah tangga olahan gula kelapa di Desa Hargotirto membutuhkan biaya produksi yang lebih besar dibanding olahan gula semut. Olahan gula semut hanya mendapat keuntungan sebesar Rp. 68.433. kondisi tersebut lebih baik dibanding pengrajin gula kelapa yang mengalami kerugian. Nilai tambah untuk 1 liter nira kelapa sebesar Rp. 1.029 dari nilai produk, dan Rp. 2.049 per liter untuk produk olahan gula semut.

Penelitian tentang pendapatan dan nilai tambah usaha kopi bubuk robusta di Kabupaten Rebong (study kasus pada usaha kopi bubuk Cap Padi) yang dilakukan oleh Reswita (2016) menunjukkan bahwa pengolahan beras kopi menjadi kopi bubuk menghasilkan pendapatan usaha sebesar Rp. 4.266.080,18 dalam satu kali proses produksi. Rasio nilai tambah dari proses produksi ini adalah 32,08% atau sebesar Rp. Rp. 10.346,67/kg dalam satu kali produksi.

Menurut Dewi (2015) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika di Koperasi Tani Manik Sedana Kabupaten Bangli, Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi menjadi kopi HS sebesar Rp. 1.875,05 sedangkan untuk olahan kopi bubuk sebesar Rp. 6.642,34 setiap satu kali produksi. Angka tersebut menunjukkan bahwa olahan kopi bubuk menghasilkan nilai tambah lebih besar dibanding dengan kopi HS. Hasil dari uji

kelayakan finansial menunjukk bahwa usaha ini layak untuk dijalankan dengan suku bunga 6% dilihat dari NPV sebesar Rp 667.757.620; IRR sebesar 28,70%; Net B/C sebesar 2,00.

Penelitian tentang analisis nilai tambah keripik pisang pada industri “Cahaya Indi” di Desa Tanamea Kecamatan Banawa Selatan Kabupaten Donggala yang dilakukan oleh Angriani (2014) Nilai tambah keripik pisang pada Industri “Cahaya Indi” adalah sebesar Rp. 9.462/kg, sedangkan bahan baku pisang mentah yang belum diolah bernilai Rp. 1.750/kg. Berdasarkan hal tersebut, maka diketahui bahwa pisang mentah akan memberikan nilai yang lebih tinggi bila diolah menjadi keripik pisang. Perbandingan antara bahan baku pisang mentah sebelum diolah dan setelah diolah adalah sebesar Rp. 7.712/kg.

Menurut Ramadhan (2012) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Bubuk Kopi Luwak di Desa Temu Karya Kelurahan Padang Temu Kecamatan Dempo Tengah Kota Pagaram, besamya nilai tambah yang didapat dari pengolahan buah kopi menjadi bubuk kopi luwak sebesar Rp. 103.372,22/kg dengan hasil produksi sebanyak 18 kg dalam 1 kali proses produksi dengan harga jual sebesar Rp.600.000/kg dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.83.932,22/kg.

Menurut Nurmedika (2013), dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu, diketahui bahwa penerimaan total yang didapat sebesar Rp. 58.500.000 dalam waktu satu bulan produksi pada Juli Tahun 2012. Dari jumlah penerimaan

tersebut, dihasilkan pendapatan Rp. 36.307.614. Sedangkan besarnya nilai tambah keripik nangka yang diperoleh sebesar Rp. 33.169/kg. Hal ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram buah nangka segar setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 33.169.

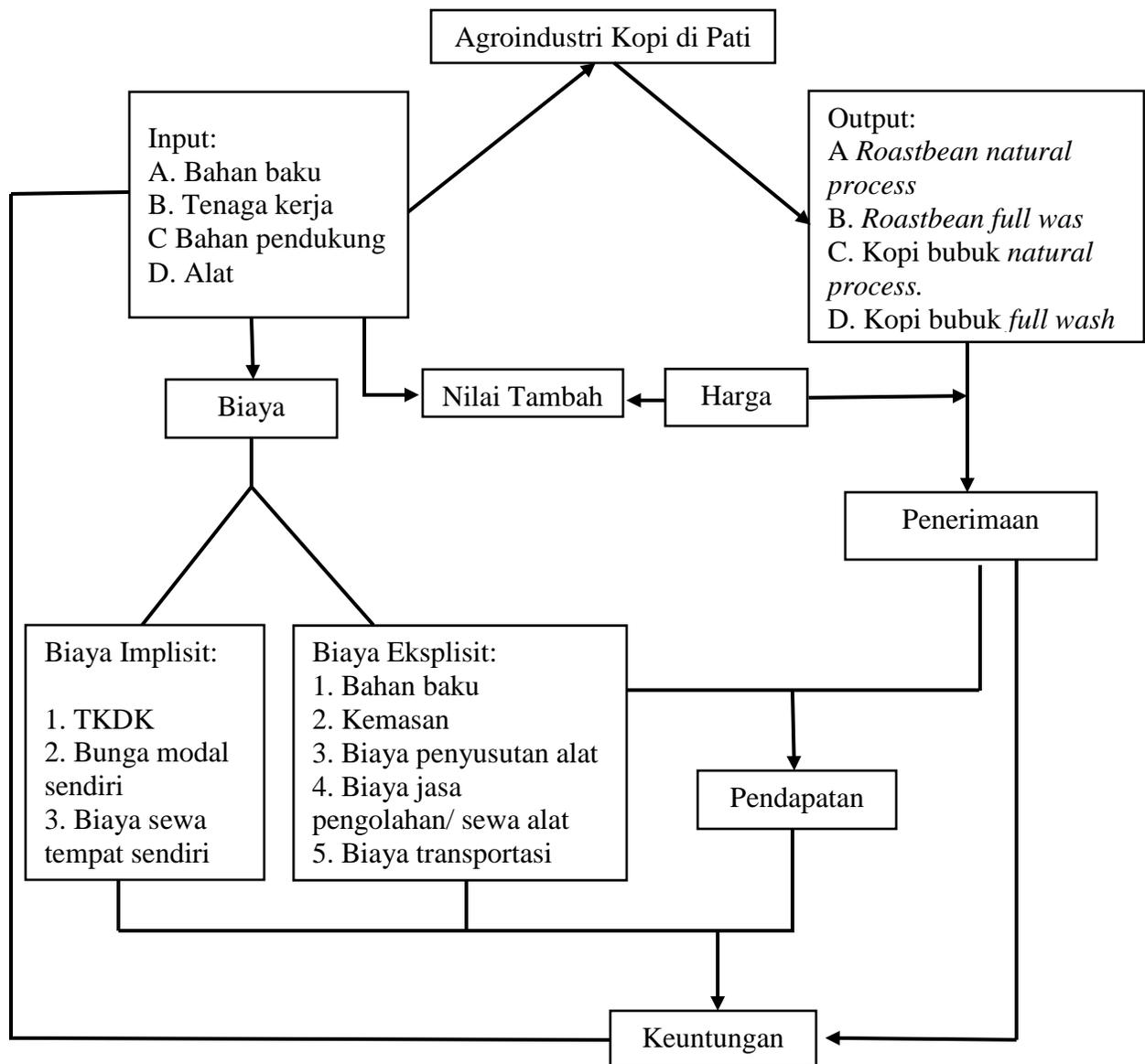
Pendapatan tentang analisis nilai tambah dan pendapatan usaha produk olahan kerupuk wortel dan sirup wortel pada industri KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor yang dilakukan oleh Wibowo (2015), menunjukkan bahwa hasil analisis nilai tambah menunjukkan besarnya nilai tambah kerupuk wortel yang diperoleh sebesar Rp. 14.000/kg dengan persentase sebesar 70% dan pada nilai tambah sirup wortel diperoleh sebesar Rp. 3.500/liter dengan persentase sebesar 46,67%. Hasil nilai tambah dari olahan diatas menunjukkan bahwa nilai rasio bernilai tinggi karena memiliki persentase > 40%.

## **B. Kerangka Pemikiran**

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak diusahakan oleh petani, sehingga menjadi sumber penghasilan dan lapangan kerja bagi mereka. Harga jual kopi bisa ditingkatkan melalui proses pengolahan dengan cara mengubah biji kopi menjadi *roastbean* dan kopi bubuk. Pada prosesnya, buah kopi mengalami beberapa tahapan proses pengolahan. Mulai dari panen, sortasi, pengolahan biji, *roasting*, penggilingan hingga pengemasan.

Proses produksi kopi bubuk dan *roastbean* ini membutuhkan beberapa input seperti: bahan baku (biji kopi), bahan pendukung, tenaga kerja, alat dan modal.

Pengadaan beberapa input tersebut tentunya memerlukan biaya. Terdapat dua jenis biaya yang digunakan dalam proses produksi ini yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya implisit yang digunakan berupa biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat sendiri dan biaya bunga modal sendiri. Sedangkan biaya eksplisit terdiri dari biaya bahan baku, biaya kemasan, biaya penyusutan alat, biaya sewa jasa *roasting* hingga pembubukan dan biaya transportasi. Proses produksi ini menghasilkan output berupa *roastbean* dan kopi bubuk yang dipasarkan secara *offline* dengan cara menyalurkan produk di beberapa kedai kopi dan swalayan hingga melalui beberapa acara pameran UMKM. Pemasaran *online* juga dilakukan dengan menggunakan beberapa sosial media dan situs *marketplace*. Olahan kopi yang dihasilkan memiliki harga yang berbeda. Hal tersebut mempengaruhi jumlah penerimaan yang diterima oleh petani. Semakin besar jumlah penerimaan, maka semakin besar pula pendapatan yang diperoleh, dimana pendapatan dipengaruhi oleh jumlah penerimaan dan biaya eksplisit. Pengolahan biji kopi tersebut akan menghasilkan nilai tambah yang dihitung dari pengurangan biaya bahan baku dan input-input lain terhadap nilai produk yang dihasilkan.



Gambar 1. Kerangka pemikiran analisis pendapatan dan nilai tambah.