

**Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta Berbasis Industri
Rumah Tangga
(Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam)**

*“The Value-Added Analysis Of Robusta Powder Processing Various Product
Based On Home Industry
(North Pagaralam District, Pagaralam City)*

***Fitri Lestari¹, Maryadi², Dessy Adriani³**

¹Program Studi Sains Perkopian Universitas Pat Petulai, Kec. Curup, Kab.Rejang Lebong

²Program Studi Agribisnis Universitas Sriwijaya, Km 32 Indralaya Ogan Ilir 30662

*e-mail: fitrilestarizami@gmail.com

ABSTRAK

Industri rumah tangga pengolahan biji kopi robusta asli dan biji kopi robusta luwak dapat meningkatkan nilai tambahnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rangkaian kegiatan teknis, pendapatan pengolah, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta juga strategi pengembangan usaha pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam. Data yang terkumpul dianalisis dengan persamaan pendapatan dan analisis nilai tambah metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata hasil pendapatan pengolah adalah Rp. 54.442.633,70.- dengan presentase nilai tambah 20,92 %, termasuk dalam rasio nilai tambah sedang untuk kopi robusta asli, untuk pengolah kopi robusta luwak pendapatannya adalah Rp.25.047.175,95.- dengan presentase nilai tambah 44,83 %, artinya termasuk dalam rasio nilai tambah tinggi. Berdasarkan analisis SWOT didapatkan hasil, yaitu :

- a. Strategi SO, yaitu mempertahankan kualitas dan keaslian kopi guna memenuhi standar gaya hidup modern dan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang ada untuk memenuhi permintaan konsumen.
- b. Strategi ST, yaitu Peningkatan kualitas dan keaslian produk dapat dijadikan senjata untuk mengalahkan pesaing.
- c. Strategi WO yaitu, memanfaatkan perkembangan teknologi untuk menjaga kualitas produk.
- d. Strategi WT yaitu, Pemanfaatan teknologi yang baik dan tepat.

Kata Kunci : Industri Rumah Tangga, Kopi robusta, Pendapatan, Nilai Tambah, Analisis SWOT

ABSTRACT

Home industry of processing the original and luwak robusta coffea beans are able to increase coffe value-added. The aims of this research are to know the series of technical operation, the income of the owner, value-added which obtained by the robusta coffee beans processing and the business development strategy of original and luwak robusta coffea beans processing at North Pagaram district, Pagaram city. The data was analysed by the income equation and valued-added analysis using Hayami Method. The result showed that the average revenues of process during July 2019 is 54.442.633,70 IDR with value-added percentage is 20.92 %, catagorize on middle value-added ratio for original robusta coffea, while the average revenues of luwak robusta coffea process is 25,047,175.95 IDR with value-added percentage is 44.83 %. It's mean that it's as high value-added ratio.

Based on SWOT analysis which was done by using matrix SWOT it was obtained. as follows :

- a) SO strategy, is to maintain the quality and originality coffea to fulfill modern lifestyle standards and utilize raw material availability that exists to meet consumer demand.*
- b) ST strategy, is the quality and the originality of the products increasing which can be use to beat others competitors.*
- c) WO strategy, that is to utilize technological development to maintain products quality.*
- d) WT strategy, that is to utilize of good and right technology.*

Key words : Home industry, Robusta coffea, Income, Value-added, SWOT analysis

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara agraris dimana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Sektor pertanian merupakan sektor yang mempunyai peranan strategis dalam struktur pembangunan perekonomian nasional khususnya daerah-daerah. Sektor ini merupakan sektor yang harus mendapatkan perhatian secara serius dari pemerintah dalam pembangunan bangsa. Salah satu sektor pertanian yang merupakan penggerak per ekonomian di Indonesia adalah sektor perkebunan. Berdasarkan hasil pencacahan lengkap sensus pertanian 2016 diperoleh jumlah rumah tangga usaha pertanian subsektor perkebunan di Indonesia sebesar 12.770.090 rumah tangga. Kopi sebagai salah satu komoditi perkebunan di Indonesia yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2013).

Tanaman kopi merupakan komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Komoditas ini diperkirakan menjadi sumber pendapatan utama tidak kurang dari 1,84 juta keluarga yang sebagian besar mendiami kawasan pedesaan di wilayah-wilayah terpencil. Kopi adalah komoditas ekspor penting bagi Indonesia yang mampu menyumbang devisa yang cukup besar. Pada tahun 2010 komposisi perkebunan kopi yang diusahakan di Indonesia terdiri atas kopi Robusta seluas 95 Ha atau 79,21 persen dan arabika seluas 251.583 Ha atau 21,78 persen. Indonesia dikenal sebagai negara produsen kopi robusta dengan pangsa sebesar 20 persen dari ekspor kopi robusta dunia. Kawasan segitiga kopi Indonesia yang meliputi Provinsi Lampung, Sumatera Selatan, dan Bengkulu yang merupakan daerah

penghasil kopi robusta utama di Indonesia.

Kopi adalah tanaman perkebunan unggulan di Sumatera Selatan. Kopi dibudidayakan di Kota Pagaralam, Kabupaten Lahat, Kabupaten Muara Enim, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, Kabupaten Musi Rawas dan sebagian di Kabupaten Musi Banyuasin serta Kabupaten Ogan Komering Ilir. Luas areal komoditas kopi di Sumatera Selatan sekitar 276.864 Ha atau 11,98 persen dari total luas areal perkebunan di Sumatera Selatan, dengan produksi sekitar 160.665 ton pada tahun 2011

Salah satu wilayah di Sumatera Selatan yang berpotensi sebagai penghasil kopi robusta adalah Kota Pagaralam. Kota Pagaralam merupakan daerah penghasil kopi robusta terbesar ke-6 dari 14 kabupaten atau kota di Sumatera Selatan. Kota ini berada didataran tinggi yang sejuk, aktivitas ekonomi atau perdagangan sangat ditentukan oleh sektor pertanian, perkebunan dan sektor pariwisata.

Tanaman kopi tersebar diseluruh kecamatan di Kota Pagaralam dan memacu sektor perkebunan menjadi tulang punggung perekonomian di Kota Pagaralam. Kota Pagaralam memiliki kawasan strategis kota yang terkait dengan sektor pariwisata dan agroindustri (agropolitan). Pengembangan infrastruktur Kota Pagaralam diarahkan untuk mendorong peran sektor strategis tersebut, selain juga menjaga kelestarian lingkungan yang menjadi andalan dari pariwisata alam Kota Pagaralam. Untuk pendapatan sebesar 38,67 persen kegiatan ekonomi dihasilkan dari sektor perkebunan. Mayoritas penduduk atau tepatnya 26,24 persen mencari nafkah lewat perkebunan kopi.

Dari data tahun 2011, kontribusi yang cukup signifikan membangun perekonomian Kota Pagaralam yaitu sektor pertanian sebesar 55,43 persen, kemudian diikuti oleh sektor perdagangan, hotel, dan restoran sebesar 27,20 persen. Sedangkan sektor lainnya sebesar 17,37 persen meliputi sektor bangunan, industri pengolahan, listrik, gas, dan air bersih, pertambangan dan penggalian, jasa-jasa, keuangan, pengangkutan dan komunikasi (Badan Pusat Statistik Kota Pagaralam, 2016).

Tanaman kopi yang dihasilkan di Kota Pagaralam 90 persen berjenis robusta. Adapun luas areal penanaman dan produksi kopi robusta di Sumatera Selatan tahun 2013 - 2015 dapat dilihat dari pada Tabel 1

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Kopi Robusta Perkebunan Rakyat di Sumatera Selatan Tahun 2013 - 2015.

Kabupaten/Kota	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)
Kab. Lahat	51.148	19.692	500
Kab. Empat Lawang	61.978	26.005	508
Kota Pagaralam	8.323	9.183	1.212
Kab. Musi Banyuasin	191	86	491
Kab. Banyuasin	2.632	770	540
Kab. Musi Rawas	3.935	2.281	1200
Kota Lubuk Linggau	1.463	277	288
Kab. Ogan Komering Ulu	21.943	19.941	1.165
Kab. OKU Timur	2.318	2.397	1.099
Kab. OKU Selatan	70.799	33.175	530
Kab. Ogan Ilir	-	-	-
Kab. Muara Enim	23.444	25.213	1.304
Kota Prabumulih	5	-	-

Sumber: Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi Tahun 2013-2015

Kopi bukan hanya menjadi andalan perekonomian Kota Pagaralam, tapi kopi juga sudah menjadi salah satu komoditi perkebunan khas Kota Pagaralam yang diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Kota Pagaralam. Sebagian besar perkebunan kopi di Pagaralam terletak di lereng Gunung Dempo maka aroma khas dari kopi robusta Pagaralam menjadi nilai tambah sendiri bagi penikmat kopi. Saat ini kopi menjadi salah satu oleh-oleh khas dari Kota Pagaralam bagi para wisatawan yang berwisata di kota ini. Akan tetapi, saat ini keberadaan industri pengolahan kopi yang ada di Kota Pagaralam masih sedikit, dikarenakan para petani hanya tertarik untuk menjual kopi pada saat pascapanen saja, tanpa ada pengolahan lebih lanjut. Petani kopi di Kota Pagaralam menjual kopi mereka dalam bentuk biji kering dengan harga yang lebih rendah dari pada kopi yang sudah diolah dalam bentuk bubuk.

Nilai tambah merupakan peningkatan kesejahteraan yang dihasilkan oleh penggunaan sumber daya perusahaan yang produktif sebelum dialokasikan kepada pemegang saham, pemegang obligasi, pegawai dan pemerintah. Berbeda halnya dengan konsep laba bersih yang hanya berorientasi untuk pihak tertentu saja, nilai tambah ini didasarkan pada kepentingan umum, bahwa bukan hanya pemilik modal saja yang berkepentingan atas laba, tapi juga karyawan, pemerintah dan pihak-pihak lain yang telah memberikan kontribusi bagi perolehan nilai tambah, menurut Hendriksen (1982) dalam (Wahyu, 2011).

Kota Pagaralam merupakan daerah pertanian yang sangat potensial sehingga usaha pengembangan industri pengolahan hasil pertanian (agroindustri) sangat memungkinkan.

Agroindustri kopi pun dapat dijadikan produk andalan Sumatera Selatan dalam menghadapi era globalisasi saat ini. Tanaman kopi salah satu komoditi hasil perkebunan yang dapat diolah lebih lanjut guna meningkatkan nilai tambah.

Ada 13 industri rumah tangga yang menjadi pengolah kopi dan ke-13nya bukan lah petani kopi, hanya sebagai pengolah. Produk yang dihasilkan dari pengolah yang diteliti terdiri atas bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak. Penting dilakukannya analisis nilai tambah dari proses pengolahan bubuk kopi robusta di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam ini guna melihat dampak pengolahan bubuk kopi robusta terhadap penghasilan pihak pelaku industri pengolahan. Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Raharjo, 2012).

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tentang besaran nilai tambah yang dihasilkan dari industri pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta luwak, pengaruhnya terhadap pendapatan pelaku industri rumah tangga pengolahan kopi dan juga untuk mengetahui strategi pengembangan usaha bubuk kopi robusta di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam.

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan diangkat dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta luwak yang

berbasis industri rumah tangga di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram?

2. Berapa pendapatan pengolah bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta luwak yang berbasis industri rumah tangga di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram?
3. Berapa total nilai tambah pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*) asli dan kopi robusta luwak yang berbasis industri rumah tangga di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram?
4. Apa strategi pengembangan usaha industri rumah tangga pengolahan kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram?

Berdasarkan permasalahan di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan bubuk kopi dari bahan mentah menjadi olahan kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta yang siap dipasarkan di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram.
2. Menganalisis pendapatan pelaku usaha pengolahan bubuk kopi robusta asli dan kopi robusta luwak (*Coffea canephora*) yang berbasis industri rumah tangga di Kecamatan Utara, Kota Pagaram.
3. Untuk menghitung total nilai tambah yang diterima industri rumah tangga yang mengolah bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram.
4. Mengetahui strategi pengembangan usaha industri rumah tangga pengolahan kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) asli dan bubuk

kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Diharapkan dapat menjadi informasi dan gambaran kepada masyarakat, petani kopi, dan pemerintah untuk keberlanjutan potensi industri rumah tangga kopi di Kota pagaram dimasa yang akan datang.
2. Diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka bagi peneliti lain, dimasa yang akan datang.
3. Bagi penulis, diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dan sebagai bakti perwujudan syukur kepada-Nya.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram Sumatera Selatan. Pemilihan lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan Kota Pagaram merupakan salah satu Kota penghasil kopi terbesar ke-6 di Sumatera Selatan, dan juga mayoritas masyarakat Kota Pagaram bergantung hidupnya kepada perkebunan kopi. Selain itu juga industri pengolahan kopi robusta di Kota Pagaram sangat berpotensi untuk dikembangkan guna meningkatkan pendapatan petani, masyarakat dan pemerintah.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode survei adalah metode penelitian yang mengambil sampel (contoh) sebagian populasi dengan menggunakan kuisisioner sebagai alat pengumpulan data primer dan wawancara kepada responden di kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram, Sumatera Selatan. Metode ini dipilih karena peneliti ingin melakukan pengamatan

secara menyeluruh guna mendapatkan fakta dari keadaan yang ada dan juga untuk mencari informasi yang aktual dari daerah yang diteliti.

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode sensus dengan mengambil semua populasi pelaku usaha industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta yang ada di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram, Sumatera Selatan. Pelaku usaha industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta yang ada di Kecamatan Pagaram Utara adalah sebanyak 13 KK dan 3 diantara pelaku usaha industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli juga merupakan pengolah bubuk kopi robusta luwak.

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan pengisian kuisioner oleh pelaku usaha pengolahan bubuk kopi robusta. Data sekunder yang digunakan berupa literatur yang diperoleh dari kantor Kecamatan Pagaram Utara, badan pusat statistik Kota Pagaram, serta *website* dan situs terkait.

Data yang didapatkan dari lapangan disajikan secara tabulasi dan dilanjutkan dengan perhitungan secara matematis dan dijelaskan secara deskriptif pada pembahasan. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan. Tujuan pertama dari penelitian ini adalah mengetahui proses pengolahan biji kopi kering menjadi bubuk kopi siap konsumsi yang akan diuraikan secara deskriptif.

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dari industri rumah tangga

pengolahan bubuk kopi robusta di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram. Hal yang harus dilakukan adalah menghitung biaya total, penerimaan, dan, pendapatan dengan menggunakan teori ekonomi mikro analisis pendapatan dengan rumusan pada (Husin & Lifianthi, 1995), yaitu dengan menghitung komponen-komponen berikut:

- a. Biaya Total (TC)

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fix Cost* (Biaya Tetap Total)

TVC = *Total Variabel Cost* (Biaya Variabel Total)

- b. Penerimaan Total (TR)

$$PNT = Y \cdot Hy$$

Dimana:

PNT = Total penerimaan (Rp)

Y = Jumlah produk yang diproduksi (Kg)

Hy = Harga jual output (Rp/Kg)

- c. Pendapatan / Keuntungan

$$Pd = PNT - BT$$

Dimana:

Pd = Pendapatan atau keuntungan (Rp)

PNT = Total penerimaan (Rp)

BT = Biaya Total (Rp)

Tujuan yang ketiga yaitu untuk menghitung nilai tambah yang mampu diciptakan dari pengolahan bubuk kopi robusta di Kecamatan Pagaram Utara, Kota Pagaram, yang akan dijawab dengan menggunakan analisis nilai tambah metode hayami. Pengukuran nilai tambah dilakukan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang mampu diciptakan akibat proses pengolahan biji kopi kering menjadi bubuk kopi siap konsumsi. Perhitungan

ini didasarkan pada satuan bahan utama yaitu satu kilogram biji kopi kering.

Nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan pengolah. Untuk menguji hipotesa bahwa pengolahan bahan baku memberikan nilai tambah yang dikemukakan oleh Hayami *et al*, (1987) dalam (Kamisi & Haryati, 2011). Nilai tambah adalah penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang berupa nilai kegunaan, strategi tempat dan ketefisienan waktu. Telah disebutkan juga bahwa variabel terikat dalam nilai tambah yaitu faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk dan nilai input lainnya. Pada Tabel 2 diricikan mengenai kerangka metode nilai tambah hayami.

Tabel 2 Kerangka Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1.	Output/ Produk Total (Kg/ Proses Produksi)	A
2.	Input Bahan Baku (Kg/ Proses Produksi)	B
3.	Input Tenaga Kerja (HOK/Proses Produksi)	C
4.	Faktor Konvensi (Kg Output/ Kg Bahan Baku)	D=A/B
5.	Koefisien Tenaga Kerja (Hok/ Kg Bahan Baku)	E=C/B
6.	Harga Produk Rata-Rata (Rp/Kg)	F
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Proses Produksi)	G
Pendapatan Dan Keuntungan		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/ Jam)	H
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/ Kg)	I
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	J= D X F
11.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J- H- I
	Rasio Nilai Tambah (%)	1%=K/J X 100
12.	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	M= E X G
	Bagian Tenaga Kerja (%)	N % = M/K X100 %
13.	Keuntungan (Rp/ Kg)	O = K - M
	Bagian Keuntungan (%)	P % = O/J X 100 %
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/ Kg)	Q = J-H
	A.Pendapatan Tenaga Kerja (%)	R%= M/Q X 100M
	B. Sumbangan Input Lain (Modal) (%)	S % = I/L X 100 %
	C. Keuntungan (%)	T % = O/Q X 100 %

Sumber: Metode Hayami (1987) dalam Kamisi (2011)

Untuk menjawab tujuan keempat yaitu strategi pengembangan usaha industri rumah tangga pengolahan kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) di

Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam digunakan analisis SWOT. Penjelasan secara rinci dapat dilihat pada Tabel 3 (Rangkuti, 2015).

Tabel 3 Model Analisis SWOT

Internal Eksternal	Strengths (S) Tentukan faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Tentukan faktor-faktor kelemahan internal
Opportunities (O) Tentukan faktor-faktor peluang eksternal	Strategi S-O Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi W-O Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
Threats (T) Tentukan faktor-faktor ancaman eksternal	Strategi S-T Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi W-T Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Keterangan :

1. Strategi SO

Strategi ini dibuat dengan memanfaatkan seluruh kekuatan yang dimiliki petani yang melakukan kegiatan agroindustri pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*) yang berbasis industri rumah tangga di Kota Pagaralam untuk merebut dan memanfaatkan peluang usaha yang ada secara optimal.

2. Strategi ST

Strategi ini adalah strategi yang menggunakan kekuatan yang dimiliki petani yang melakukan kegiatan agroindustri pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*)

yang berbasis industri rumah tangga di Kota Pagaralam dalam mengatasi ancaman usaha .

3. Strategi WO

Strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang usaha yang ada dengan meminimalkan kelemahan usaha agroindustri pengolahan kopi itu sendiri.

4. Strategi WT

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang berusaha meminimalkan kelemahan yang akan terjadi dalam usaha agroindustri serta menghindari ancaman agar tidak terjadi kerugian yang lebih parah dari yang diperkirakan.

Analisis SWOT memberikan gambaran kombinasi antara kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam merumuskan alternatif strategi yang saling mendukung untuk mengembangkan usaha agroindustri pengolahan kopi robusta di Kota Pagaralam

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rangkaian Kegiatan Produksi Pengolahan Bubuk Kopi Robusta Asli, dan Kopi Robusta Luwak di Kecamatan Pagararalam Utara Kota Pagaralam

Pengolahan Kopi Robusta Asli

Proses pengolahan bubuk kopi robusta asli diawali dari penyangraian bahan baku kopi berupa biji kopi robusta asli kering, selanjutnya kopi yang sudah disangrai digiling sampai benar-benar halus, setelah digiling bubuk kopi robusta asli siap dikemas dan dipasarkan.

Pengolahan Kopi Robusta Asli

Proses pengolahan bubuk kopi robusta luwak diawali dari penyangraian bahan baku kopi berupa biji kopi robusta luwak kering, selanjutnya kopi yang sudah disangrai digiling sampai benar-benar halus, setelah digiling bubuk kopi robusta luwak siap dikemas dan dipasarkan.

Pendapatan Pengolah Bubuk Kopi Robusta Asli dan Kopi Robusta Luwak di Kecamatan Pagararalam Utara, Kota Pagaralam

Pendapatan pengolah bubuk kopi Robusta Asli

Pendapatan perhari diperoleh dari hasil selisih antara penerimaan perhari dan juga total biaya. Rata-rata bubuk kopi robusta asli yang diperoleh pengolah setiap harinya adalah 126,26 kilogram. Pengolah menjual produk mereka dengan beberapa cara yaitu ada yang langsung menjual produknya ke konsumen, ada yang menjualnya ke pedagang pengumpul, ada yang menitipkannya ke toko oleh-oleh khas Kota Pagaralam, ada juga yang langsung dikirim ke konsumen diberbagai daerah di Sumatera Selatan. Harga jual dari masing-masing pengolah sampel itu berbeda-beda mulai dari Rp.35.000 sampai Rp.40.000.- sehingga rata-rata penerimaan pengolah kopi robusta asli itu sebesar Rp.6.784.616 per hari. Penjelasan lebih rinci mengenai penerimaan dan pendapatan per proses produksi dan perbulan yang diperoleh industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli di Kecamatan Pagararalam Utara Kota Pagaralam dapat dilihat pada Tabel 4

Tabel 4 Rata-rata Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Bubuk Kopi Robusta Asli per Proses Produksi dan per Bulan.

No	Uraian	Satuan	Jumlah (per Proses Produksi)	JML/ BLN
1	Jumlah Produksi	Kg/hari	126,26	3.788,08
2	Harga jual	Rp/Kg	38.692,31	38.692,31
3	Penerimaan	Rp/Kg	4.765.384	142.961.538
4	Biaya Produksi	Rp/Kg	2.950.630	88.518.9
5	Pendapatan	Rp/Kg	1.814.754	54.442.6

*1 bulan 30 kali proses produksi

Dalam satu bulan pengolah mampu memproduksi sebanyak 3.788,08 kilogram bubuk kopi robusta asli. Harga rata-rata dari pengolah bubuk kopi robusta asli adalah sebesar Rp38.692,31.- , Rata-rata penerimaan pengolah kopi robusta asli adalah sebesar Rp. 142.961.538 dengan biaya produksi sebesar Rp.88.518.904 dan pendapatan sebesar Rp.54.442.633.- per bulannya.

Pendapatan pengolah bubuk kopi Robusta Luwak

Pendapatan adalah hasil selisih antara penerimaan dan biaya total. Penjelasan lebih rinci mengenai pendapatan dan penerimaan yang diperoleh pengolah bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam per proses produksi dan per bulan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan pada Pengolah Bubuk Kopi Robusta Luwak per Proses Produksi.

No	Uraian	Satuan	Jumlah (per Proses Produksi)	Jumlah (per Bulan)
1	Jumlah Produksi	Kg/minggu	35,00	140,00
2	Harga Jual	Rp/ Kg	343.333	343.333
3	Penerimaan	Rp/minggu	12.016.666	48.066.666
4	Biaya Produksi	Rp/minggu	5.754.872	23.019.490
5	Pendapatan	Rp/minggu	6.261.793	25.047.175

*1 bulan 4 kali proses produksi

Tabel 5 adalah jumlah produksi, harga jual, penerimaan, biaya produksi, dan pendapatan pada pengolah bubuk kopi robusta luwak per proses produksi dan juga per bulan. Pengolah melakukan produksi dalam jangka waktu satu minggu sekali artinya dalam satu bulan pengolah melakukan empat kali produksi bubuk kopi robusta luwak. Produksi bubuk kopi robusta luwak per proses produksinya, atau perminggu adalah sebanyak 35 kilogram bubuk kopi robusta luwak.

Harga jual dari masing-masing pengolah sampel itu berbeda-beda mulai dari Rp.350.000 sampai Rp.340.000.- sehingga rata-rata penerimaan pengolah kopi robusta luwak adalah Rp.48.066.666 per bulan, biaya produksi perbulan adalah Rp.23.019.490. dan pendapatan sebesar Rp.25.047.175.-

Analisis Nilai Tambah Pengolah Bubuk Kopi Robusta Asli dan Kopi Robusta Luwak di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bubuk Kopi Robusta Asli

Tabel 6 Rata-rata Hasil Analisis Nilai Tambah Kopi Bubuk Robusta Asli dengan Metode Hayami di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam.

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1.	Output/ Produk Total (Kg/ Proses Produksi) A	126,27
2.	Input Bahan Baku (Kg/ Proses Produksi) B	180,38
3.	Input Tenaga Kerja (HOK/Proses Produksi) C	3,21
4.	Faktor Konvensi (Kg Output/ Kg Bahan Baku) D=A/B	0,7
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/ Kg Bahan Baku) E=C/B	0,07
6.	Harga Produk Rata-Rata (Rp/Kg) F	38.692,31
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Proses Produksi) G	840,79
Pendapatan Dan Keuntungan		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/ Jam) H	15.000,00
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/ Kg) I	6.400,40
10.	Nilai Output (Rp/Kg) J=DxF	27.084,62
11.	Nilai Tambah (Rp/Kg) K= J-H-I	5.684,22
	Rasio Nilai Tambah (%) L%= K/Jx 100	20,92
12.	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) M= E x G	122,08
	Bagian Tenaga Kerja (%) N % = M/Kx 100 %	3,44
13.	Keuntungan (Rp/ Kg) O= K-M	5.562,14
	Bagian Keuntungan (%) P % =O/J x 100 %	20,48
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/ Kg) Q=J-H	12.084,62
	A.Pendapatan Tenaga Kerja (%) R% = M/Q X 100 M %	0,95
	B. Sumbangan Input Lain (Modal) (%) S%=I/LX 100 %	40.185,45
	C. Keuntungan (%) T%=O/QX100%	0,17

Pada tabel diatas menunjukkan nilai sumbangan input lain. Rata-rata sumbangan input lain per kilogram bubuk kopi robusta asli itu adalah sebesar Rp. 6.400,40.-. Sumbangan input lain terdiri dari biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja, biaya kayu bakar, dan biaya kemasan. Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi.

Nilai output pada industri rumah tangga pengolahan kopi bubuk robusta asli ini yaitu Rp. 27.084,62.- Nilai output tersebut memberikan nilai

jumlah sebesar Rp.5.684,22.- per kilogram kopi bubuk robusta asli. Rasio nilai tambah yang dihasilkan adalah sebesar 20,92 persen. Nilai ini dapat diinterpretasikan bahwa nilai tambah dari pengolahan produk adalah 20,92 persen. Artinya nilai tambah dari bubuk kopi robusta asli ini termasuk kedalam rasio nilai tambah sedang karena lebih dari 15 persen. Nilai tambah ini juga masih merupakan nilai tambah kotor karena belum di bagi dengan imbalan tenaga kerja.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bubuk Kopi Robusta Luwak

Tabel 7. Hasil Analisis Nilai Tambah Bubuk Kopi robusta Luwak dengan Metode Hayami di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam.

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1.	Output/ Produk Total (Kg/ Proses Produksi) A	35,00
2.	Input Bahan Baku (Kg/ Proses Produksi) B	50,00
3.	Input Tenaga Kerja (HOK/Proses Produksi) C	3,45
4.	Faktor Konvensi (Kg Output/ Kg Bahan Baku) D=A/B	0,70
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/ Kg Bahan Baku) E=C/B	0,08
6.	Harga Produk Rata-Rata (Rp/Kg) F	343.333,33
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Proses Produksi) G	1.238,10
Pendapatan Dan Keuntungan		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/ Jam) H	100.000,00
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/ Kg) I	32.363,67
10.	Nilai Output (Rp/Kg) J=DxF	240.333,33
11.	Nilai Tambah (Rp/Kg) K= J-H-I	107.969,67
	Rasio Nilai Tambah (%) L%= K/Jx 100	44,88
12.	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) M= E x G	101,89
	Bagian Tenaga Kerja (%) N % = M/Kx 100 %	0,10
13.	Keuntungan (Rp/ Kg) O= K-M	107.867,77
	Bagian Keuntungan (%) P % =O/J x 100 %	44,83
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/ Kg) Q=J-H	140.333,33
	A.Pendapatan Tenaga Kerja (%) R% = M/Q X 100 M %	0,07
	B. Sumbangan Input Lain (Modal) (%) S%=I/LX 100 %	73.714,99
	C. Keuntungan (%) T%=O/QX100%	0,03

Rata-rata nilai total sumbangan input lain pada pada industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta adalah Rp.3.460.972,22.-. Nilai ini kemudian

dibagi lagi dengan jumlah total produksi sehingga dihasilkan rata-rata sumbangan input lain per satuan kilogram bubuk kopi robusta luwak adalah Rp. 32.363,67.-

Nilai output atau nilai produk diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi sehingga didapatkanlah rata-rata nilai output sebesar Rp. 240.333,33.-. nilai output ini memberikan rata-rata nilai tambah sebesar Rp. 107.969,67.- per kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 44,88 persen. Nilai ini dapat diinterpretasikan bahwa sebesar 44,88 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Nilai tambah disini merupakan nilai tambah kotor karena belum memperhitungkan imbalan tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja merupakan perkalian dari koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK yaitu sebesar Rp.101,89.- dan pangsa tenaga kerja sebesar 0,10 persen. Hal ini berarti 0,10 persen dari nilai tambah merupakan imbalan yang diperoleh tenaga kerja.

Industri rumah tangga bubuk kopi robusta luwak pada penelitian ini berhasil memperoleh keuntungan sebesar Rp.107.867,77 per kilogram. Tingkat keuntungan yang dimiliki adalah 44,83 persen yang berarti bahwa 44,83 persen dari nilai tambah merupakan keuntungan pengrajin atau pengusaha. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih karena sudah di kurangi biaya tenaga kerja. Nilai tambah pada analisis bubuk kopi robusta luwak ini termasuk pada rasio nilai tambah tinggi karena lebih dari 40 persen.

Strategi Pengembangan Usaha Bubuk Kopi Robusta Asli dan Kopi Robusta Luwak

Pengembangan usaha memerlukan strategi-strategi alternatif yang mampu mengatasi dan menjadi solusi terhadap kendala dan masalah yang hadir dalam industri. Strategi-strategi tersebut dapat diciptakan dan dianalisis dengan menggunakan analisis SWOT. Faktor internal dari industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak ini adalah:

1. Bahan yang digunakan berkualitas dan dijamin keasliannya, karena pihak pengolah selalu membeli bahan baku biji kopi robusta asli langsung kepada pedagang pengumpul di Kota Pagaralam dengan kualitas yang terbaik, guna menjaga aroma dan rasa pada bubuk kopi robusta asli begitu pula pada bubuk kopi robusta luwak.
2. Harga jual bubuk kopi robusta asli terjangkau. Bila dibandingkan dengan harga bubuk kopi robusta luwak di daerah lain, harga bubuk kopi robusta luwak Kota Pagaralam termasuk terjangkau. Bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak yang dijual dipasar dengan 3 jenis kemasan yaitu kemasan 250 gram, kemasan 500 gram dan kemasan 1 kilogram, ini dapat membantu konsumen menyesuaikan kebutuhan dan kemampuan ekonomi mereka.
3. Bahan baku yang mudah didapat, bahan baku bubuk kopi robusta asli tersedia sepanjang tahun di Kota Pagaralam, karena sebagian besar masyarakat Kota Pagaralam bermata pencaharian sebagai petani kopi robusta. Untuk bahan baku biji kopi robusta luwak keberdaanya pun tidak terlalu sulit untuk di dapatkan

karena ada petani pengumpul yang menjualnya.

Selain kekuatan, dalam faktor internal juga terdapat kelemahan pada industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam ini yaitu:

1. Beberapa produk belum mendapatkan izin dari Dinkes dan belum tersertifikasi halal, pada saat penelitian pengolah banyak mengeluhkan sulitnya untuk mendapatkan izin dari dinas kesehatan dan juga cukup sulit untuk membuat sertifikasi halal.
2. Beberapa produk belum mempunyai merek. Merek dari suatu produk merupakan suatu faktor yang penting untuk eksistensi produk. Merek yang menarik dan terkenal tentunya akan menjadi salah satu suplemen yang dapat meningkatkan minat pembeli.
3. Kemasan produk yang kurang menarik, rata-rata pengolah bubuk kopi robusta asli di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam belum dikemas dengan kemasan yang menarik. Bubuk kopi hanya dibungkus dengan plastik bening tebal. Hal ini dapat mengurangi ketertarikan konsumen terhadap produk. Pemerintah Kota Pagaralam sendiri telah memberikan pelatihan mengenai pembuatan kemasan kepada beberapa industri rumah tangga kopi di Kota Pagaralam.
4. Belum bervariasinya produk. Produk bubuk kopi yang dihasilkan di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam hanya terdiri dari dua jenis produk yaitu bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak. Padahal sangat memungkinkan sekali untuk dibuat varian produk baru dengan

penambahan kopi susu, kopi *creamer*.

5. Promosi yang dilakukan juga masih sangat terbatas, kegiatan promosi merupakan kegiatan utama dalam pemasaran. Promosi dapat mempengaruhi minat konsumen terhadap produk. Beberapa pengolah bubuk kopi robusta di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam sudah melakukan promosi di media cetak maupun media sosial, akan tetapi masih banyak juga pengolah yang hanya mengandalkan pelanggan mereka sebagai media promosi.

Faktor eksternal berupa peluang yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam yaitu:

1. Permintaan konsumen terhadap bubuk kopi robusta asli dan kopi robusta luwak terus meningkat, seiring dengan trennya gaya hidup "*nongkrong di cafe*" juga menjadi salah satu peluang besar meningkatnya permintaan terhadap bubuk kopi robusta asli dan kopi robusta luwak, karena salah satu menu yang selalu ada di *cafe* adalah kopi.
2. Perkembangan teknologi, teknologi diciptakan untuk mempermudah pekerjaan manusia, perkembangan teknologi saat ini dapat dimanfaatkan pihak pengolah untuk terus menginovasi produk kopi yang ada.
3. Prospek produk yang diminati oleh konsumen, kopi merupakan salah satu produk banyak diminati konsumen, bukan hanya karena rasa dan aroma khasnya, tapi khasiat yang terkandung dalam kopi juga merupakan daya tarik tersendiri.
4. Kecirikhasan produk dapat dikembangkan, Kota Pagaralam

merupakan salah satu kota agrowisata di Sumatera Selatan, Kota kecil yang berada di kaki Gunung Dempo yang kopinya sudah terkenal dari zaman penjajahan Belanda, kopi robusta asli dari kota pagaralam, dikenal mempunyai cita rasa yang unik dari aroma, dan rasanya. Sehingga kecirikhasan produk ini dapat dijadikan sebagai kekuatan eksternal.

Faktor eksternal yang berupa ancaman bagi industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak adalah sebagai berikut:

1. Munculnya pesaing, dunia perdagangan tidak akan lepas dari persaingan. Begitu juga yang terjadi pada industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak di Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam ini. Banyaknya produksi kopi di daerah lain itu juga menjadi pesaing utama, bagi perkembangan usaha kopi, maka identitas atau keunikan produk harus benar-benar ditonjolkan.
2. Kurang stabilnya biaya produksi, harga bahan baku utama yaitu kopi sering kali berfluktuasi mengikuti harga kopi dunia, ada masanya bahan baku utama harganya akan meningkat, ada masanya harga bahan baku akan benar-benar turun dan juga ada masanya harga biji kopi robusta berada pada masa stabil.
3. Kurang strategisnya lokasi usaha, ada beberapa pengolah yang memang membangun industri mereka ditempat yang kurang strategis seperti ujung pasar, dan belakang pasar, sehingga cukup susah bagi konsumen untuk membeli produk bubuk kopi robusta

asli. Penjelassn dalam bentuk tabel dapat dilihat pada Lampiran

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Rangkaian kegiatan teknis pengolahan biji kopi robusta asli dan biji kopi robusta luwak menjadi bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak sama yaitu yang pertama biji kopi robusta asli kering yang sudah dibersihkan atau biji kopi robusta luwak kering yang sudah di bersihkan, disangrai didalam mesin penyangrai sampai berwarna coklat kehitaman dan lebih ringgan, kemudian biji kopi yang sudah disangrai digiling dalam 3 mesin giling agar bubuk kopi yang didapatkan benar-benar halus, selanjutnya bubuk kopi yang sudah digiling halus dikemas kedalam kemasan dan ditimbang.
2. Pendapatan rata-rata yang diperoleh dari industri rumah tangga pengolahan bubuk kopi robusta asli adalah Rp.54.442.633.- per Bulan. Pendapatan rata-rata yang diperoleh dari bubuk kopi robusta luwak adalah Rp.25.047.175,93.- perbulan.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan bubuk kopi robusta asli adalah 20,92 persen ini termasuk dalam rasio nilai tambah sedang, sedangkan pengolahan bubuk kopi robusta luwak adalah 44,83 persen ini termasuk pada rasio nilai tambah tinggi
4. Strategi-strategi yang digunakan untuk mengembangkan usaha pengolahan bubuk kopi robusta asli dan robusta luwak antara lain:

- a. Strategi SO, yaitu mempertahankan kualitas dan keaslian kopi guna memenuhi standar gaya hidup modern dan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang ada untuk memenuhi permintaan konsumen.
 - b. Strategi ST, yaitu peningkatan kualitas dan keaslian produk dapat dijadikan senjata untuk mengalahkan pesaing, dengan harga jual yang cukup terjangkau dan bahan baku yang mudah didapat, hendaknya ini mampu menjadi daya tarik bagi Konsumen, dan pengolah hendaknya memanfaatkan ini untuk mencari tempat strategis memasarkan produknya.
 - c. Strategi WO yaitu, memanfaatkan perkembangan teknologi untuk menjaga kualitas produk, sehingga mendapatkan izin dinkes, sertifikasi halal, memanfaatkan teknologi untuk membuat merek, tentunya juga memanfaatkan teknologi untuk kemasan yang lebih menarik, promosi produk harus lebih maksimal lewat berbagai media karena produk yang dihasilkan itu diminati konsumen, dan memanfaatkan kecirikhasan produk untuk menambah variasi produk.
 - d. Strategi WT yaitu, Pemanfaatan teknologi yang baik dan tepat, serta adanya izin dari dinkes, adanya sertifikasi halal, variasi, dan merek produk mampu menjadi senjata untuk menyerang pesaing industri, dan promosi yang semaksimal mampu mengatasi masalah kurang strategisnya tempat usaha.
1. Kontribusi pendapatan dan nilai tambah yang tinggi dapat terjadi bila semua bahan baku berasal dari pihak pengolah sendiri. Artinya akan didapatkan nilai tambah yang lebih tinggi bila yang menjadi pengolah adalah petani kopi robusta sendiri, sehingga tidak perlu membeli bahan baku utama berupa biji kopi robustadan juga kayu bakar, karena semuanya bisa didapatkan di kebun kopinya sendiri.
 2. Bagi pemerintah, untuk menunjang keberhasilan dan juga peningkatan keragaman produk khas di Kota Pagaralam, pemerintah harus mulai mendukung petani juga menjadi pengolah biji kopi robusta, selain itu juga hendaknya pemerintah memberikan bantuan berupa alat pengolahan biji kopi robusta bagi pelaku usaha pengolahan dan juga petani, dan hendaknya pemerintah memberikan pelatihan kelayakan usaha sehingga semua usaha mampu memiliki izin dinkes, sertifikasi halal dan juga merek produk yang paten.
 3. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan untuk lebih memperhatikan nilai manfaat sosial dan juga menggunakan analisis EFAS, IFAS dan kuadran SWOT dari kegiatan pengolahan bubuk kopi robusta asli dan bubuk kopi robusta luwak

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2013). *Jumlah Usaha Pertanian Subsektor Perkebunan*. (online). <http://st2013.bps.go.id/dev2/index.php>.
- Badan Pusat Statistik Kota Pagaralam. (2016). *Statistik Daerah Kota Pagaralam*.
- Husin, & Lifianthi. (1995). *Ekonomi*

Adapun saran yang dapat peneliti berikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

Produksi Pertanian. Fakultas
Pertanian Universitas Sriwijaya. In
Diktat Kuliah. Indralaya.

Kamisi, & Haryati, L. (2011). *Analisis
Usaha Dan Nilai Tambah
Agroindustri Kerupuk Singkong*.

Raharjo. (2012). *Panduan Budidaya
Dan Pengolahan Kopi Arabika
Dan Robusta*. Penebar Swadaya.

Rangkuti, F. (2015). *Analisis SWOT
Teknik Membedah Kasus Bisnis*.
Gramedia Pustaka Utama.

Wahyu. (2011). *Analisis Distribusi Nilai
Tambah Pengolahan Kopi Pada
Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati*.
Universitas Andalas Padang.