

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

1. Sejarah Omah Kopi Mandiri Kecamatan Sendang Tulungagung

Kopi Sendang Wilis tumbuh pada ketinggian 700-1400 mdpl di lereng Gunung Wilis Tulungagung. Daerah Kecamatan Sendang tepatnya di Desa Nglurup dan Desa Geger dikenal sebagai penghasil beberapa varietas yakni arabica, robusta, dan ekselsa. Sudah lama dikenal secara luas bahwa kopi dan teh telah menjadi salah satu produk unggulan di tempat ini sejak zaman Kolonial Belanda. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya tanaman kopi yang dikelola secara turun menurun oleh para petani utamanya varietas robusta.

Berawal dari usaha warung kopi yang mengalami kesulitan untuk mencari biji kopi. Pemilik warung kopi akhirnya mencoba mengetahui pertumbuhan kopi dari petani kopi di wilayah Tulungagung. Mengetahui komoditas kopi yang mulai sulit didapatkan di Tulungagung. Kemudian, sekelompok pecinta kopi akhirnya merubah mainset untuk menjadi produsen kopi dengan menggandeng kelompok tani di Desa Nglurup dan Desa Geger Kecamatan Sendang Tulungagung untuk bekerjasama mengembangkan kopi lokal. Dengan melihat wilayahnya yang masih alami dan subur, tanaman kopi mampu tumbuh dan mempunyai citarasa yang khas. Di mulai dari empat orang

anggota yang mengawali untuk memproduksi biji kopi di Desa Nglurup semakin lama bertambah menjadi 25 anggota dari para petani kopi. Selanjutnya dibentuklah kelembagaan berbentuk koperasi yang memproduksi biji kopi bernama Omah Kopi Mandiri pada tahun 2016.

Melihat pasar kopi saat ini, kami berinisiatif untuk mengembangkan kopi arabika sebagai salah satu produk yang diminati pasar. Walaupun kopi arabika dikenal sebagai kopi tumbuh dan berbuah lebih sulit dibandingkan dengan kopi robusta. Namun, jenis kopi ini masih bisa tumbuh di lokasi Desa Geger dan Desa Nglurup Kecamatan Sendang yang subur dan memungkinkan tumbuh serta berbuah dengan baik. Dengan total luas lahan pertanaman kopi arabika lebih dari 20 hektar varietas komasti, andungsari, Columbia Brazil (Cobra), Long Berry dan lain-lain menghasilkan potensi panen mencapai 1 ton green bean per hektar selama setahun (2019).

Berdasarkan potensi tersebut kami akan bekerjasama dengan pihak perhutani guna memperluas lahan tanam. Dengan demikian selain meningkatkan produktifitas kopi juga akan menyerap tenaga kerja dari masyarakat lokal. SDM petani dan pengrajin pengolahan kopi Sendang Wilis telah dilatih di Pusat Penelitian (PUSLIT) Kopi dan Kakao Indonesia sejak 2016. Tersebar di 2 wilayah utama yakni Desa Nglurup (37 petani) dan Desa Geger (46 petani). Adapun bentuk-bentuk pelatihan yang kami laksanakan mulai dari budidaya hingga

pengolahan pasca panen. Berikut bentuk-bentuk pelatihan untuk meningkatkan kualitas SDM dan untuk produktifitas kopi:

1. Pembukaan lahan untuk kebun kopi
2. Pembibitan benih biji kopi
3. Penanaman bibit kopi
4. Pelatihan membuat pupuk fermentasi
5. Pelatihan mengatasi hama parang
6. Pemilihan dan pemilahan biji sejak dari proses pemetikan
7. Pelatihan *roaster*
8. Pengelolaan pasca panen
9. Pembuatan berbagai kreasi produk turunan kopi.

Dalam perjalanannya Omah Kopi Mandiri tentu tidak bekerja sendiri, namun juga menggandeng beberapa pihak. Diantaranya Bank Indonesia selaku patner utama yang telah mendampingi sejak tahun 2017 melalui berbagai program baik itu pengadaan bibit, alat hingga peningkatan sumber daya manusia. Selain itu, yang bekerjasama dan berperan aktif di Omah Kopi Mandiri yaitu mahasiswa binaan Bank Indonesia sebagai penerima beasiswa Bank Indonesia para anggota GenBI (Generasi Baru Indonesia) dari IAIN Tulungagung. Melalui sentuhan anak muda menghasilkan berbagai ide produk turunan kopi dan membantu dalam mempromosikan melalui media sosial.

Pemerintah Kabupaten Tulungagung juga mendukung dan ikut mengambil peran dalam meningkatkan produk unggulan di Sendang yang nantinya bisa menjadi produk unggulan Kabupaten Tulungagung. Diantaranya melalui Dinas Penanaman Modal dan Unit Terpadu Satu Pintu (DPMTSP) yang melakukan pemetaan yang dimasukkan dalam potensi daerah dan membantu perizinan yang terkait. Perhutani dan Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) ikut serta dalam penyediaan lahan agar komoditi kopi semakin produktif. Komoditas kopi tidak hanya memiliki nilai ekonomis namun juga memiliki fungsi ekologis untuk kelestarian hutan.

Selanjutnya, dengan bertambahnya lahan maka akan berdampak pada penambahan biaya yang diikuti dengan penambahan hasil produksi yang akan diperoleh dengan metode yang tampaknya tidak terlalu sulit untuk menentukan harga pokok kopi di tingkat petani. Akan tetapi karena tiap-tiap petani sebenarnya sama halnya dengan sebuah perusahaan yang berdiri sendiri, maka dilapangan akan ditemukan fakta terdapatnya variasi harga pokok produksinya, maka hal yang sama juga terjadi antar petani kopi.

Bila ditelusuri lebih jauh yang menyebabkan bervariasinya harga pokok kopi di tingkat petani ini dapat dikelompokkan atas empat faktor utama sebagai berikut:

1) Faktor geografis

Faktor geografis dalam hal ini adalah semua faktor yang berhubungan dengan kondisi alam di sekitar kebun kopi petani yang berpengaruh terhadap harga pokok kopi di tingkat petani. Contohnya adalah kualitas lahan, ketinggian, suhu udara, dan ketersediaan sumber mata air disekitar perkebunan kopi yang bersangkutan.

Kualitas lahan dapat sangat berpengaruh secara langsung terhadap besar kecilnya biaya pemupukan serta hasil panen petani. Semakin subur suatu lahan akan semakin rendah biaya pemupukan, dan akan semakin tinggi produksi per hektarnya. Sama halnya dengan faktor ketinggian dan suhu udara. Semakin tinggi letak kebun kopi di atas permukaan laut akan semakin dingin suhu udaranya. Maka akan berpengaruh terhadap hasil produksi kopi.

2) Faktor teknis budidaya

Faktor ini adalah semua faktor dalam bercocok tanam serta cara produksi petani yang berpengaruh terhadap harga pokok kopinya. Faktor teknis budidaya tidak terbatas pada periode ketika kopi mulai berbuah, tetapi juga termasuk pada periode sebelum kopi berbuah. Biaya yang dikeluarkan pada kedua periode ini terutama

sangat dipengaruhi dengan kultur budidaya serta pengetahuan petani mengenai budidaya yang baik. Faktor ini mencakup kelompok biaya tenaga kerja, biaya pengolahan dan biaya *overhead*.

3) Faktor ekonomi

Faktor ekonomi merupakan faktor perbedaan harga barang dan jasa yang di pakai oleh petani kopi dalam proses produksinya, baik antar daerah atau antar waktu. Contoh yang paling nyata adalah perbedaan tarif upah. Perbedaan tarif upah ini sudah pasti berpengaruh terhadap harga pokok kopi masing-masing daerah.

4) Faktor harga jual kopi

Faktor harga jual kopi sama halnya dengan faktor ekonomi. Akan tetapi, faktor ini jauh lebih spesifik yang memiliki pengaruh besar terhadap semua petani. Karena tinggi rendahnya harga jual kopi di tingkat petani dipengaruhi terhadap motivasi petani dalam merawat dan memelihara tanamannya.

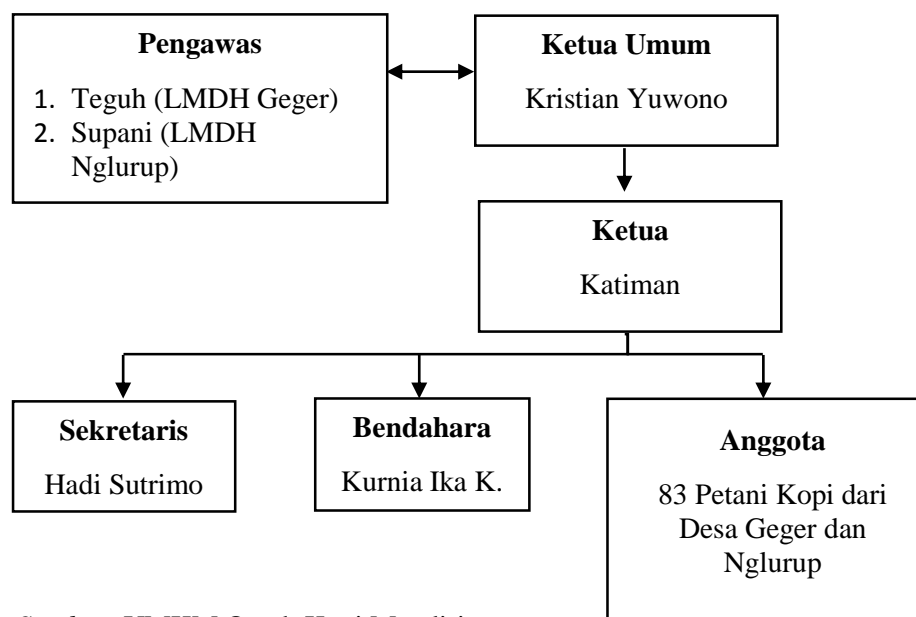
2. Visi, Misi dan Struktur Organisasi Omah Kopi Mandiri

Omah Kopi Mandiri (OKM) merupakan komunitas petani dan pengusaha kopi yang lahir pada 24 Desember 2016 memiliki visi yaitu **Meningkatkan Nilai Ekonomi Kopi Hulu-Hilir**. Dengan semangat gotong royong telah banyak membina petani kopi di wilayah Sendang Tulungagung hingga memiliki beberapa varian produk yang sangat diminati pasar.

Struktur organisasi merupakan kerangka yang menunjukkan kedudukan, tugas wewenang dan tanggung jawab berbeda dari setiap orang dalam satu organisasi tersebut. Struktur organisasi atau pengurus pada UMKM Omah Kopi Mandiri dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 4.1

Struktur Organisasi UMKM Omah Kopi Mandiri



Sumber: UMKM Omah Kopi Mandiri

Adanya struktur organisasi dalam sebuah perusahaan, maka dapat diketahui tugas dan wewenang tiap individu yang saling bekerja sama untuk mencapai tujuan dengan penjelasan sebagai berikut:

a. Pengawas

- 1) Mengawasi pelaksanaan pengelolaan dan manajemen kerja kelompok tani secara keseluruhan.
- 2) Memonitor jalannya aktifitas dari hulu ke hilir.

b. Ketua Umum

- 1) Memimpin perusahaan dan pelaku organisasi untuk memastikan bahwa perusahaan bisa berjalan sesuai tujuan dan menetapkan kebijakan dan strategi perusahaan.
- 2) Membuat rencana, mengkoordinasi dan membuat keputusan untuk setiap bagian dalam perusahaan untuk kelangsungan hidup perusahaan.

c. Ketua

- 1) Membuat keputusan untuk kelangsungan hidup perusahaan.
- 2) Memimpin bagian-bagian tugas perusahaan dan bertanggung jawab atas segala kegiatan.

d. Sekretaris

- 1) Mengelola segala administrasi.
- 2) Mencatat segala kegiatan kelompok tani.

e. Bendahara

- 1) Mengawasi operasional terkait dengan keuangan perusahaan.

- 2) Memegang dan mempertanggung jawabkan keuangan perusahaan.
- 3) Menetapkan prosedur pelaksanaan secara rinci terkait keuangan.

Omah Kopi Mandiri tidak bisa bekerja sendiri sehingga memerlukan kemitraan bisnis. Kemitraan bisnis merupakan kontrak di antara para mitra bisnis di mana syarat dan ketentuan kemitraan dinyatakan secara jelas termasuk rasio bagi hasil, kewajiban, dll. Mitra menjadi aspek yang sangat penting dan saat ini Omah Kopi Mandiri sudah menggandeng mitra pemasaran hasil produksi kopi dengan beberapa kategori yang sesuai dengan tujuan bisnis. Berikut ini adalah tabel mitra Omah Kopi Mandiri dalam penjualan kopi:

Tabel 4.1

Mitra Omah Kopi Mandiri

| No | Nama Mitra | Tipe | Alamat |
|-----------|------------------------|-------------------|--|
| 1. | Candra Nada | Rostery & Café | Balerejo Kauman |
| 2. | Coffeein Factory | Rostery | Suruh, Trenggalek |
| 3. | Coffee Lab Tulungagung | Penjualan | Gombang, Pakel, Tulungagung |
| 4. | Kas Coffee | Penjualan & Kedai | GOR Lembu Peteng, Tulungagung |
| 5. | Buyut Suro Coffee | Penjualan & Kedai | Jl. Antasari (Depan Stasiun Tulungagung) |
| 6. | Story Coffee | Penjualan & Kedai | Ngantru, Tulungagung |

Sumber: <http://tulungagung.coffee/> Portal Informasi Kopi Tulungagung

B. Proses Produksi

Proses produksi atau pengolahan kopi sesuai dengan visi Omah Kopi Mandiri yaitu dilakukan dari hulu ke hilir. Buah kopi yang baru dipanen harus segera diolah untuk menghindari adanya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu atau kualitas kopi. Buah kualitas prima apabila diolah dengan benar dapat menghasilkan biji kopi yang bermutu tinggi dan bernilai jual yang tinggi. Oleh karena itu, pengolahan kopi dari hulu ke hilir akan menentukan citarasa dan nilai jual. Berikut penjelasan proses pengolahan kopi dari petani kopi dari hulu ke hilir yang dilakukan oleh UMKM Omah Kopi Mandiri Sendang Tulungagung menggunakan metode basah:

1. Proses Pengolahan Hulu

Proses pengolahan hulu atau pengolahan primer adalah suatu proses pengolahan buah kopi merah yang biasa disebut biji cerry menjadi biji kopi kering dengan kadar air 12-13%. Pengolahan ini bisa dilakukan dengan dua metode, yaitu metode basah dan metode kering. Berikut ini tahap-tahap produksi atau pengolahan kopi menjadi biji kopi kering:

a. Panen

Buah kopi dipanen dengan cara manual yaitu memetik buah yang telah masak. Buah masak ditandai dengan adanya perubahan warna kulit buah. Warna hijau tua menandakan ketika biji masih muda, warna kuning ketika setengah masak, warna merah biji sudah masak

penuh, dan warna kehitaman saat biji terlampau masak penuh (*over ripe*).

b. Sortasi Buah (*Source*)

Sortasi buah kopi merupakan proses pemilahan atau pemisahan buah yang superior (masak, bernas dan seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang, dan terserang penyakit/hama). Tujuan dari sortasi buah kopi untuk menghilangkan kotoran seperti dahu, ranting dan kotoran lain karena pengotor tersebut bisa merusak mesin pengupas kulit biji kopi.

c. Pengupasan Kulit Buah

Metode basah yang diterapkan Omah Kopi Mandiri, maka proses pengupasan kulit buah dilakukan dengan alat pengupas yang biasa disebut dengan tipe silinder. Caranya dengan menyemprotkan air ke dalam silinder bersama dengan buah kopi ke dalam silinder dan sekaligus membersihkan lapisan lendir. Aliran air juga berfungsi untuk mengurangi adanya tekanan gesekan silinder terhadap buah kopi sehingga kulit tanduknya tidak pecah.

d. Fermentasi

Fermentasi merupakan proses yang bertujuan untuk menghilangkan lapisan lendir yang tersisa di permukaan kulit tanduk biji kopi setelah pengupasan. Dan untuk mengurangi rasa pahit serta mendorong terbentuknya kesan *mild* pada citarasanya. Fermentasi pada prinsipnya adalah peruraian senyawa-senyawa yang terkandung di

lapisan lendir oleh mikroba alami dan dibantu oleh oksigen dari udara. Proses ini bisa dilakukan dengan basah (direndam dalam genangan air) dan secara kering (tanpa rendaman air). Proses fermentasi ini diterapkan pada jenis kopi arabika.

e. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir yang masih menempel di kulit tanduk.

f. Pengeringan

Pada proses pengeringan dilakukan untuk mengurangi kandungan air dalam biji HS (*Hard Skin*/kulit tanduk) yang semula 60-65% menjadi 12-13%. Proses penjemuran dilakukan dengan cara penjemuran di bawah sinar matahari didalam rumah penjemuran. Rumah penjemuran menggunakan plastik ultra violet sebagai alas maupun atap penjemuran. Plastik UV yang digunakan sebagai alas berfungsi untuk memantulkan panas, sedangkan plastik UV yang digunakan sebagai atap berfungsi sebagai pelindung dari hujan

g. Penggudangan

Setelah kadar air pada kopi berkurang dilakukan proses penggudangan yaitu biji kopi di masukkan dalam karung dan didiamkan dalam gudang selama kurang lebih 3-4 bulan. Proses ini membutuhkan pengawasan yang baik agar kopi tidak berjamur karena kopi kering ini masih memiliki kadar air atau tidak 100% kering. Tujuan untuk mengurangi radikal bebas yang mana radikal bebas bisa

memicu oksidatif stress. Selain itu bertujuan untuk menambah citarasa dari kopi.

2. Proses Pengolahan Hilir

Pada proses pengolahan hilir merupakan proses pengolahan biji kopi kering menjadi bubuk kopi. Proses pengolahan hilir kopi meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Penyangraian

Proses ini adalah tahapan yang penting dalam pembuatan kopi bubuk. Tujuan penyangraian untuk mengurangi kadar air sampai 4% dan untuk membentuk aroma dan citarasa khas kopi. Penyangraian menyebabkan perubahan pada fisik dan kimia yaitu penguapan air dari dalam biji kopi, penguapan senyawa dalam biji kopi (aldehid, furfural, keton, alcohol, ester) dan proses pirolisis atau perubahan warna coklat biji.

b. Pendinginan (*Tempering*)

Setelah proses penyangraian adalah tahap pendinginan untuk menurunkan suhu biji kopi selama kurang lebih 15 menit. Kapasitas disesuaikan dengan alat yang digunakan yaitu alat pendingin dengan pengaduk otomatis biasanya 15 menit untuk kapasitas 5-10 kg dilengkapi dengan blower untuk mempercepat proses pendinginan.

c. Penghalusan/Pembubukan Biji Kopi Sangrai

Proses penghalusan biji atau penggilingan biji kopi dilakukan dengan alat penghalus kopi dengan ukuran partikel tertentu. Ukuran partikel bubuk kopi dapat diatur pada alat penghalus. Hal ini membuat senyawa pembentuk citarasa mudah larut ke dalam air panas.

d. Pengemasan

Pengemasan dilakukan sesuai dalam penjualan bubuk kopi yaitu ukuran 100 gram dan 200 gram. Proses pengemasan juga membutuhkan kondisi kemasan yang baik. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan aroma dan citarasa kopi bubuk yang akan didistribusikan. Kemasan yang mengandung banyak oksigen bisa menyebabkan aroma dan citarasa kopi berkurang karena proses oksidasi. Sedangkan kandungan air yang terlalu banyak dalam kemasan menyebabkan hidrolisis senyawa kimia yang ada dalam kopi bubuk bisa menyebabkan bau apek.

C. Deskripsi Data

1. Harga Pokok Produksi Kopi menurut Perusahaan

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi kopi. Pada Omah Kopi Mandiri, dalam melakukan proses produksi pihak perusahaan akan melakukan pengorbanan ekonomi yang dimilikinya. Nilai dari pengorbanan ekonomi ini yang selanjutnya akan dihitung dalam bentuk perhitungan harga pokok. Perhitungan ini harus dilakukan seakurat mungkin karena

menggambarkan biaya *rill* yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan. Oleh karenanya, informasi tersebut pihak perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat dan besarnya keuntungan yang akan didapatkan.

UMKM Omah Kopi Mandiri menghitung harga pokok produksi belum terperinci dan belum melakukan pencatatan atas perhitungannya. Pada perlakuan untuk biaya penyusutan mesin, biaya investasi, bangunan tidak dihitung secara rinci. Terkait biaya-biaya yang telah dikeluarkan menurut hasil wawancara, peneliti menanyakan terkait perhitungan harga pokok produksinya kepada Ibu Ika selaku bendahara Omah Kopi Mandiri yang juga terlibat langsung dalam proses produksi kopi.

Jawaban dari Ibu Ika:

“Perhitungan harga pokok produksi disini berdasarkan total biaya produksinya. Namun, karena proses produksi kopi membutuhkan waktu yang lama mulai dari pembibitan sampai menjadi bubuk kopi, disini kami lebih mengutamakan proses produksi untuk menghasilkan kopi kualitas terbaik. Biaya-biaya diawal menurut kami dan para petani kopi kami anggap sebagai investasi awal. Dan kami yakin 5 tahun kedepan akan balik modal setelah tanaman kopi panen secara maksimal.”¹

Kemudian peneliti menanyakan terkait bagaimana harga jual kopi mulai dari tingkat petani sampai penjualan ke konsumen akhir?

Jawaban yang diberikan oleh Ibu Ika:

“Dalam menetapkan harga jual kopi, Omah Kopi Mandiri bekerja sama dengan PUSLIT (Pusat Penelitian) Kopi dan Kakao untuk mengetahui kualitas hasil produksi kopinya. Dari hasil tersebut kopi kami mempunyai kualitas yang baik dan mempunyai citarasa khas dengan banyak peminat. Sehingga kami berani menjual dengan harga yang tinggi untuk kualitas yang baik. Selain itu melihat pasar kopi saat ini, karena kebutuhan kopi

¹ Wawancara, I₁, T₁, Q₁

yang besar dan melihat proses produksi yang lama kita juga menjual berdasarkan harga pasar yang kualitasnya sama dengan punya kami.”²

Biaya-biaya yang digunakan perusahaan dalam proses produksi kopi dipakai untuk menentukan harga pokok produksi kopi. Dalam penentuan harga pokok produksi, perusahaan masih menggunakan perhitungan yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi atau pengolahan kopi. Hasil perhitungan nantinya akan digunakan dalam menentukan harga jual dan tingkat keuntungan yang diinginkan.

Proses pada produksi kopi dibutuhkan waktu 2-3 tahun untuk bisa sampai tahap penjualan biji kopi. UMKM Omah Kopi Mandiri dalam menghitung harga pokoknya hanya pada tahun ke-3 ketika kopi sudah bisa dipanen. Berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan pada UMKM Omah Kopi Mandiri tidak menghitung besaran biaya investasi dan operasional pada tahun pertama dan tahun kedua. Menurutnya biaya tersebut sebagai biaya investasi. Namun, jika dilihat dari pertumbuhan kopi biaya investasi juga akan mengalami penyusutan. Investasi untuk setiap aset akan mengalami penyusutan atau penurunan nilai setiap tahunnya. Sehingga semua biaya tersebut seharusnya menjadi komponen yang akan menentukan harga pokok produksi suatu produk.

Tenaga kerja dalam produksi kopi bekerja berdasarkan hasil yang diperoleh sampai tahap produksi selesai. Tidak semua tenaga kerja bertugas sepenuhnya dalam proses produksi sampai akhir. Karena

² Wawancara, I₁, T₂, Q₂

terdapat beberapa tahap produksi maka UMKM membagi 4 bidang produksi yang dilakukan oleh tenaga kerja. Yaitu tahap panen untuk tenaga kerja petik kopi, tahap pasca panen berupa pemangkasan pohon kopi, dan tahap pengolahan pasca panen. Pada pasca panen dibedakan pada tenaga kerja goreng atau roastery sekaligus tenaga dalam memilah biji kopi dan tenaga kerja seleb kopi menjadi bubuk. Semua diperhitungkan berdasarkan jumlah kopi yang diproduksi.

Kebutuhan tenaga kerja dan besaran biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi selama tahun 2019 dapat dilihat secara terperinci pada Tabel 4.2

Tabel 4.2
Biaya Tenaga Kerja Produksi Kopi dari Hasil Panen
Tahun 2019-2020

| No. | Tenaga Kerja | Jumlah Produksi | Upah (Rp/Kg) | Biaya/Produksi (Rp) |
|-------------|------------------------------|---------------------|--------------|---------------------|
| 1. | Tenaga Kerja Petik Kopi | 1.150 Kg Biji Cerry | 3000 | 3.450.000 |
| 2. | Pemangkasan Pasca Panen | | | 1.200.000 |
| 3. | Biaya Pengolahan Pasca Panen | 1.150 Kg Biji Cerry | 3000 | 3.450.000 |
| 4. | Tenaga Seleb HS | 385 Kg | 1200 | 464.000 |
| Total Biaya | | | | 8.564.000 |

Sumber: Data Primer yang diolah (2020)

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 4.2, konsumsi biaya tenaga kerja selama tahun 2019-2020 mencapai Rp. 8.564.000,- dengan hasil produksi 1.150 Kg biji kopi cerry atau biji merah, sampai pada tahap seleb HS (*Hard Skin* atau Kulit Tanduk). Jadi dari hasil panen diseleb atau digiling untuk dibersihkan dari kulitnya dengan cara basah yaitu menggunakan air mengalir. Selanjutnya, dikeringkan sampai kadar airnya berkurang dan tahap berikutnya biji kopi digudangkan selama beberapa bulan. Kopi yang sudah melalui tahap ini yang awalnya 1.150 Kg menyusut menjadi 385 Kg selanjutnya akan di seleb lagi untuk menghilangkan kulit tanduknya sampai menjadi kopi siap digoreng. Kopi akan mengalami penyusutan lagi menjadi 350 Kg setelah tahap digoreng.

Pada perhitungan harga pokok produksi dilakukan pada tahun 2019-2020 Omah Kopi Mandiri. Pada tahun sebelumnya menurut Omah Kopi Mandiri merupakan bentuk investasi sehingga Omah Kopi Mandiri belum memasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi kopi.

Berikut ini perhitungan harga pokok produksi kopi di Omah Kopi Mandiri tahun 2019 pada Tabel 4.3:

Tabel 4.3
Harga Pokok Produksi Omah Kopi Mandiri

| | | | |
|----|---------------------------------------|---------------|-----------------------|
| 1. | Produksi | | 1150 Kg |
| 2. | Produksi Kering | | 350 Kg |
| 3. | Luas Lahan | | 1 Ha |
| 4. | Jumlah Pohon | | 1600 Pohon |
| | Tenaga Kerja | | |
| | a. Tenaga Kerja Petik Kopi | Rp. 3.450.000 | |
| | b. Pemangkasan Pasca Panen | Rp. 1.200.000 | |
| | c. Pengolahan Pasca Panen | Rp. 3.450.000 | |
| | b. Tenaga Seleb HS | Rp. 464.000 | |
| | Biaya Tenaga Kerja | | Rp. 8.564.000 |
| | Biaya Pengolahan | | |
| | a. Pupuk Organik | Rp. 8.000.000 | |
| | b. Pupuk Ponska | Rp. 1.040.000 | |
| | c. Pupuk Urea | Rp. 760.000 | |
| | d. Biaya Penggilingan Kopi Kering | Rp. 1.050.000 | |
| | Biaya Pengolahan | | Rp. 10.850.000 |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | |
| | a. Bahan Bakar | Rp. 500.000 | |
| | b. Karung | Rp. 92.000 | |
| | c. Plastik | Rp. 46.000 | |
| | d. Biaya Listrik | Rp. 150.000 | |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | Rp. 788.000 |
| | Harga Pokok Produksi Total | | Rp. 20.202.000 |
| | Harga Pokok Per Kg | | Rp. 57.720 |

Sumber: Data Primer di olah (2020)

UMKM Omah Kopi Mandiri tahun 2019-2020 sebesar Rp. 20.202.000,-. Angka tersebut diperoleh dari hasil penjumlahan biaya tenaga kerja, biaya pengolahan dan biaya *overhead* pabrik variabel. Produksi yang dihasilkan tahun 2019-2020 sebesar 350 Kg. Maka harga pokok produksi kopi menghasilkan Rp. 57.720,-.

2. Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi dengan Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing*

Sesuai dengan tujuan penelitian, peneliti mencoba membantu permasalahan petani dalam mengungkap harga pokok produksinya dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Sebagaimana dalam pengelompokan harga pokok produksi untuk tanaman keras seperti pada tanaman kopi, pada dasarnya terdiri atas dua komponen biaya utama. Yang pertama, kelompok biaya investasi (*establishment costs*). Sedangkan kelompok biaya yang kedua adalah biaya tahunan (*annual cost*).

a. Pengelompokan Biaya Investasi

Kelompok biaya investasi berdasarkan metode *full costing* dengan luas lahan satu hektar adalah sebagai berikut:

- 1) Biaya Tenaga Kerja
 - a. Melobang
 - b. Merawat

- 2) Biaya Pengolahan
 - a. Bibit kopi
 - b. Penaung
 - c. Pupuk Organik
 - d. Pupuk Urea
 - e. Pupuk Ponska
- 3) Biaya *Overhead* Tetap
 - a. Biaya pengendalian hama
- 4) Biaya *Overhead* Variabel
 - a. Biaya Transport
 - b. Bahan Bakar
 - c. Rafia, dll
- 1) Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam produksi kopi meliputi tenaga melobang dan tenaga merawat. Tenaga kerja dengan luas lahan 1 hektar mempunyai skala untuk menanam pohon kopi sejumlah 1.600 pohon. Kebutuhan tenaga kerja dan besaran biaya yang dikeluarkan dalam kelompok biaya investasi disesuaikan dengan kapasitasnya. Yaitu biaya tenaga kerja berdasarkan jumlah pohon dan disesuaikan dengan tarif menurut daerahnya. Berikut biaya tenaga kerja dan besaran biaya yang dikeluarkan pada Tabel 4.4:

Tabel 4.4

Biaya Tenaga Kerja Produksi Kopi

| No. | Tenaga Kerja | Jumlah Produksi | Upah (Rp / lubang tanam) | Biaya/ Produksi (Rp) |
|-----|--------------|-----------------|--------------------------|----------------------|
| 1. | Melobang | 1.600 Pohon | 2.500 | 4.000.000 |
| 2. | Merawat | 1.600 Pohon | 750 | 1.200.000 |

Sumber: Data primer yang diolah (2020)

2) Biaya Pengolahan

Biaya pengolahan dalam produksi kopi meliputi biaya perawatan tanaman yang pemberiannya dilakukan satu tahun dua kali atau pada saat tanaman tersebut membutuhkan. Biasanya dilihat dari pertumbuhan dari tanaman kopi.

Pada kelompok biaya pengolahan kebutuhan biaya yang di keluarkan dilihat pada Tabel 4.5:

Tabel 4.5

Biaya Pengolahan Produksi Kopi

| No. | Komponen | Kebutuhan | Satuan | Harga Satuan (Rp) | Total (Rp) |
|-----|---------------|-----------|--------|-------------------|------------|
| 1. | Bibit Kopi | 1.600 | Bibit | 9.500 | 15.200.000 |
| 2. | Penaung | 400 | | 1.500 | 600.000 |
| 3. | Pupuk Organik | 8.000 | Kg | 1.000 | 8.000.000 |
| 4. | Pupuk Ponska | 400 | Kg | 2.600 | 1.040.000 |
| 5. | Pupuk Urea | 400 | Kg | 1.900 | 760.000 |

Sumber: Data primer yang diolah (2020)

3) Biaya *Overhead*

Pada biaya *overhead* tidak banyak melibatkan komponen biaya. Pada metode *full costing* pembebanan biaya *overhead* melibatkan biaya pengendalian hama. Biaya ini secara tidak langsung akan dikeluarkan oleh petani sebagai pencegahan hama dan juga ketika tanaman diserang hama. Sedangkan pada kelompok biaya investasi pada pembebanan biaya *overhead variabel* meliputi biaya bahan bakar, biaya transport, raffia dan lain-lain.

Dibawah ini adalah kebutuhan dalam biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel:

Tabel 4.6
Biaya *Overhead* Pabrik

| No. | Komponen | Kebutuhan | Harga Satuan (Rp) | Total (Rp) |
|-----|----------------------------|----------------------------|-------------------|------------|
| 1. | <i>Overhead</i> Tetap | | | |
| | a. Biaya pengendalian hama | Traping, penyemprotan hama | 300.000 | 300.000 |
| 2. | <i>Overhead</i> Variabel | | | |
| | a. Bahan Bakar | Perawatan | 320.000 | 320.000 |
| | b. Biaya Transport | Bibit, pupuk | 500.000 | 500.000 |
| | c. Rafia, dll | | 50.000 | 50.000 |

Sumber: Data primer yang diolah (2020)

Dari data perolehan yang meliputi kelompok biaya investasi pada tahun I dan tahun II meliputi biaya tenaga kerja, biaya

pengolahan, dan biaya *overhead* pabrik. Selanjutnya akan dihitung perolehan biaya investasi dan untuk mengetahui amortisasi biaya investasi menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Berikut ini adalah tabel perhitungan biaya investasi menggunakan metode *full costing* dalam Tabel 4.7 berikut:

Tabel 4.7
Daftar Perhitungan Biaya Investasi dengan
Metode *Full Costing*

| | | |
|-----------------------------|------------|-------------------|
| 1. Tahun I (2017) | (Rp) | (Rp) |
| a. Tenaga Kerja Melobang | 4.000.000 | |
| b. Tenaga Kerja Merawat | 1.200.000 | |
| c. Bibit Kopi | 15.200.000 | |
| d. Penaung | 600.000 | |
| e. Pupuk Organik | 8.000.000 | |
| f. Pupuk Urea | 1.040.000 | |
| g. Pupuk Ponska | 760.000 | |
| h. Biaya Pengendalian Hama | 300.000 | |
| i. Biaya Transport | 500.000 | |
| j. Bahan Bakar | 320.000 | |
| k. Rafia, dll | 50.000 | |
| Biaya Tahun I (2017) | | 31.970.000 |
| 2. Tahun II (2018) | | |
| a. Tenaga Kerja Merawat | 1.200.000 | |
| b. Pupuk Organik | 8.000.000 | |
| c. Pupuk Urea | 1.040.000 | |
| d. Pupuk Ponska | 760.000 | |
| e. Biaya Pengendalian Hama | 300.000 | |
| f. Bahan Bakar | 320.000 | |
| g. Rafia, dll | 50.000 | |

| | | |
|--|--|-------------------|
| Biaya Tahun II (2018) | | 11.670.000 |
| Total Biaya Investasi (s) | | 43.640.000 |
| Amortisasi Biaya Investasi (X) $\frac{43.640.000}{25} =$ | | 1.745.600 |

Sumber: Data primer diolah (2020)

Dari hasil perhitungan biaya investasi menggunakan metode *full costing* didapatkan perolehan biaya investasi (s) sejumlah Rp 43.640.000 dan amortisasi biaya investasi dengan membagi total biaya investasi dengan jumlah tahun selama 25 tahun. Diperoleh amortisasi biaya investasi (X) sebesar Rp 1.745.600.-.

Pada metode *variabel costing* perhitungan tidak melibatkan biaya *overhead* tetap. Berikut adalah rincian perhitungan biaya investasi menggunakan metode *variabel costing*:

Tabel 4.8
Daftar Perhitungan Biaya Investasi dengan
Metode Variabel Costing

| 1. Tahun I (2017) | (Rp) | (Rp) |
|--------------------------|------------|------|
| a. Tenaga Kerja Melobang | 4.000.000 | |
| b. Tenaga Kerja Merawat | 1.200.000 | |
| c. Bibit Kopi | 15.200.000 | |
| d. Penaung | 600.000 | |
| e. Pupuk Organik | 8.000.000 | |
| f. Pupuk Urea | 1.040.000 | |
| g. Pupuk Ponska | 760.000 | |

| | | |
|--|-----------|-------------------|
| h. Biaya Transport | 500.000 | |
| i. Bahan Bakar | 320.000 | |
| j. Rafia, dll | 50.000 | |
| Biaya Tahun I (2017) | | 31.670.000 |
| 2. Tahun II (2018) | | |
| a. Tenaga Kerja Merawat | 1.200.000 | |
| b. Pupuk Organik | 8.000.000 | |
| c. Pupuk Urea | 1.040.000 | |
| d. Pupuk Ponska | 760.000 | |
| e. Bahan Bakar | 320.000 | |
| f. Rafia, dll | 50.000 | |
| Biaya Tahun II (2018) | | 11.370.000 |
| Total Biaya Investasi (s) | | 43.040.000 |
| Amortisasi Biaya Investasi (X) $\frac{43.040.000}{25} =$ | | 1.721.600 |

Sumber: Data primer diolah (2020)

Amortisasi biaya investasi sebesar Rp 1.721.600,-. Angka tersebut diperoleh dari perhitungan biaya tenaga kerja, biaya pengolahan dan biaya *overhead* variabel pada tahun I dan tahun II (2017-2018). Tahun tersebut tanaman keras seperti kopi masih dalam proses pertumbuhan sehingga selama dua tahun belum ada hasil panen yang diperoleh.

b. Pengelompokkan Biaya Tahunan

Biaya tahunan merupakan biaya yang dikeluarkan setiap tahunnya. Biaya tahunan merupakan biaya yang digunakan sebagai perhitungan harga pokok produksi. Biaya ini dimulai pada tahun III dimana pada tahun ini tanaman kopi sudah memproduksi biji kopi. Pada tahun ini kegiatan pengolahan tidak hanya kegiatan merawat tanaman tetapi juga pengolahan pasca panen.

Berikut rincian biaya-biaya yang dikeluarkan pada tahun ke III:

1. Biaya Tenaga Kerja
 - a. Biaya Merawat
 - b. Biaya Petik Kopi
 - c. Biaya Pemangkasan Pasca Panen
 - d. Biaya Pengolahan Pasca Panen
 - e. Biaya Rostery/Goreng
2. Biaya Pengolahan
 - a. Pupuk Organik
 - b. Pupuk Ponska
 - c. Pupuk Urea
 - d. Biaya Penggilingan Kopi Kering
3. Biaya *Overhead* Tetap
 - a. Biaya Pengendalian Hama
 - b. Biaya Penyusutan Mesin Pengupas Kulit Kopi Basah

- c. Biaya Penyusutan Mesin Washer dan Huller
 - d. Biaya Penyusutan Rumah Pengerinan
 - e. Biaya Penyusutan Rumah Rostery
 - f. Biaya Penyusutan Mesin Kopi Roasting
 - g. Biaya Penyusutan Mesin Continuous Sealer
 - h. Biaya Pengemasan
 - i. Alat Pengatur Suhu
4. Biaya *Overhead* Variabel
- a. Bahan Bakar
 - b. Rafia, dll
 - c. Karung
 - d. Plastik
 - e. Biaya Listrik

Biaya *overhead* meliputi biaya penyusutan aset di UMKM Omah Kopi Mandiri yaitu peralatan, mesin. Berdasarkan perhitungan perusahaan, UMKM Omah Kopi Mandiri belum membebankan biaya penyusutan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini karena perusahaan memiliki keterbatasan dalam melakukan perhitungan biaya penyusutan. Selain itu, perusahaan mengklasifikasikan peralatan, mesin sebagai modal awal perusahaan. Keterangan ini diperoleh dari hasil wawancara dengan bendaharan UMKM Omah Kopi Mandiri.

Perhitungan biaya penyusutan selama tahun 2019 dengan menggunakan metode garis lurus. Rumus perhitungan penyusutan aset tetap dengan metode garis lurus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{Nilai residu}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Sesuai dengan rumus perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa biaya penyusutan untuk masing-masing alat produksi setiap tahunnya. Perhitungan biaya penyusutan alat-alat produksi dapat dilihat dalam Tabel 4.9.

Tabel 4.9

Biaya Penyusutan Alat Produksi UMKM Omah Kopi Mandiri 2019

| No. | Jenis Biaya | Jumlah (unit) | Harga Perolehan (Rp) | Nilai sisa (Rp) | Umur ekonomis | Peny/ thn (Rp) |
|-----|---------------------------------|---------------|----------------------|-----------------|---------------|----------------|
| 1. | Mesin Pengupas Kulit Kopi Basah | 2 | 6.095.000 | 500.000 | 8 thn | 699.375 |
| 2. | Mesin Washer dan Huller | 1 | 30.000.000 | 3.000.000 | 8 thn | 3.375.000 |
| 3. | Rumah Pengerangan | 1 | 24.000.000 | 2.000.000 | 8 thn | 2.750.000 |
| 4. | Rumah Rostery | 1 | 45.000.000 | 5.000.000 | 16 thn | 2.500.000 |
| 5. | Mesin Kopi Roasting | 1 | 57.750.000 | 5.000.000 | 16 thn | 3.296.875 |
| 6. | Mesin Continuous Sealer | 1 | 3.490.000 | 500.000 | 8 thn | 373.750 |

Sumber: Data primer diolah (2020)

Jenis biaya yang dikeluarkan tersebut dikelompokkan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Pada perhitungan biaya tahunan sebagai harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* di bebaskan dengan rincian biaya sebagai berikut:

Tabel 4.9.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi dengan
Metode *Full Costing*

| | | | |
|----|-----------------------------------|---------------|-----------------------|
| 1. | Produksi | | 1150 Kg |
| 2. | Produksi Kering | | 350 Kg |
| 3. | Luas Lahan | | 1 Ha |
| 4. | Jumlah Pohon | | 1600 Pohon |
| 5. | Amortisasi Biaya Investasi | | Rp. 1.745.600 |
| 6. | Biaya Tahunan | | |
| | Tenaga Kerja: | | |
| | a. Biaya Merawat | Rp. 1.200.000 | |
| | b. Biaya Petik Kopi | Rp. 3.450.000 | |
| | c. Biaya Pemangkasan pasca panen | Rp. 1.200.000 | |
| | d. Biaya Pengolahan pasca panen | Rp. 4.075.000 | |
| | e. Biaya Rostery/Goreng | Rp. 2.695.000 | |
| | Biaya Tenaga Kerja | | Rp. 12.620.000 |
| | Biaya Pengolahan: | | |
| | a. Pupuk Organik | Rp. 8.000.000 | |
| | b. Pupuk Ponska | Rp. 1.040.000 | |
| | c. Pupuk Urea | Rp. 760.000 | |
| | d. Biaya Penggilingan Kopi Kering | Rp. 1.050.000 | |

| | | | |
|--|--|---------------|-----------------------|
| | Biaya Pengolahan | | Rp. 10.850.000 |
| | Biaya <i>Overhead</i> Tetap | | |
| | a. Biaya Pengendalian Hama | Rp. 300.000 | |
| | b. Biaya Peny. Mesin Pengupas Kulit Kopi Basah | Rp. 699.375 | |
| | c. Biaya Peny. Mesin Washer dan Huller | Rp. 3.375.000 | |
| | d. Biaya Peny. Rumah Pengeringan | Rp. 2.750.000 | |
| | e. Biaya Peny. Rumah Rostery | Rp. 2.500.000 | |
| | f. Biaya Peny. Mesin Kopi Roasting | Rp. 3.296.875 | |
| | g. Biaya Peny. Mesin Continuous Sealer | Rp. 373.750 | |
| | h. Biaya Pengemasan | Rp. 5.325.000 | |
| | i. Alat Pengatur Suhu | Rp. 300.000 | |
| | Biaya <i>Overhead</i> Tetap | | Rp. 18.920.000 |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | |
| | a. Bahan Bakar | Rp. 500.000 | |
| | b. Rafia, dll | Rp. 100.000 | |
| | c. Karung | Rp. 92.000 | |
| | d. Plastik | Rp. 46.000 | |
| | e. Biaya Listrik | Rp. 150.000 | |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | Rp. 888.000 |
| | Harga Pokok Produksi Total | | Rp. 45.023.600 |
| | Harga Pokok Per Kg | | Rp.128.638,857 |

Sumber: Data primer diolah (2020)

Hasil perhitungan harga pokok produksi tahun 2019 dari hasil akhir panen sebanyak 350 Kg bubuk kopi didapatkan dari total harga pokok produksi sebesar Rp 45.023.600 dibagi dengan hasil produksi 350 Kg. Dari rincian perhitungan harga pokok produksi kopi per kg sebesar Rp 128.638,857,-.

Berbeda dengan perhitungan memakai metode *full costing*, metode selanjutnya peneliti mencoba menggunakan perhitungan dengan metode *variabel costing*. Perhitungan dengan metode ini tidak melibatkan biaya *overhead* pabrik tetap. Unsur-unsur produksi dalam metode *variabel costing* terdiri atas biaya tenaga kerja, biaya pengolahan dan biaya *overhead* variabel. Berikut ini tabel konsumsi biaya dengan metode *variabel costing*:

Tabel 4.9.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi dengan
Metode Variabel Costing

| | | | |
|----|----------------------------------|---------------|----------------------|
| 1. | Produksi | | 1150 Kg |
| 2. | Produksi Kering | | 350 Kg |
| 3. | Luas Lahan | | 1 Ha |
| 4. | Jumlah Pohon | | 1600 Pohon |
| 5. | Amortisasi Biaya Investasi | | Rp. 1.745.600 |
| 6. | Biaya Tahunan | | |
| | Tenaga Kerja: | | |
| | a. Biaya Merawat | Rp. 1.200.000 | |
| | b. Biaya Petik Kopi | Rp. 3.450.000 | |
| | c. Biaya Pemangkasan pasca panen | Rp. 1.200.000 | |

| | | | |
|--|---------------------------------------|---------------|-----------------------|
| | d. Biaya Pengolahan pasca panen | Rp. 4.075.000 | |
| | e. Biaya Rostery/Goreng | Rp. 2.695.000 | |
| | Biaya Tenaga Kerja | | Rp. 12.620.000 |
| | Biaya Pengolahan: | | |
| | a. Pupuk Organik | Rp. 8.000.000 | |
| | b. Pupuk Ponska | Rp. 1.040.000 | |
| | c. Pupuk Urea | Rp. 760.000 | |
| | d. Biaya Penggilingan Kopi Kering | Rp. 1.050.000 | |
| | Biaya Pengolahan | | Rp. 10.850.000 |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | |
| | a. Bahan Bakar | Rp. 500.000 | |
| | b. Rafia, dll | Rp. 100.000 | |
| | c. Karung | Rp. 92.000 | |
| | d. Plastik | Rp. 46.000 | |
| | e. Biaya Listrik | Rp. 150.000 | |
| | Biaya <i>Overhead</i> Variabel | | Rp. 888.000 |
| | Harga Pokok Produksi Total | | Rp. 26.079.600 |
| | Harga Pokok Per Kg | | Rp. 74.513,142 |

Sumber: Data primer diolah (2020)

Kopi UMKM Omah Kopi Mandiri tahun 2019-2020 sebesar Rp. 26.079.600,-. Angka tersebut diperoleh dari hasil produksi UMKM Omah Kopi Mandiri selama periode 2019-2020 sebesar 350 Kg. Maka harga pokok kopi per kilogram adalah Rp 26.079.600,- dibagi 350 Kg sehingga menghasilkan Rp 74.513,14,-.

