

## ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS USAHA KOPI BUBUK ROBUSTA (STUDI KASUS PADA UMKM KOPI JAVA DI DESA BOCEK, KABUPATEN MALANG)

Intan Ayu Lestari<sup>1</sup>, Moch. Noerhadi Sudjoni<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang  
email: [22201032039@unisma.ac.id](mailto:22201032039@unisma.ac.id)

<sup>2</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang  
email: [nurhadisudjoni@unisma.ac.id](mailto:nurhadisudjoni@unisma.ac.id)

### ABSTRACT

*This study aims to 1) determine the amount of value added generated from processing Robusta green beans into Robusta ground coffee at Kopi Java MSMEs, and 2) determine the level of profitability generated by the business of processing Robusta green beans into Robusta ground coffee at Kopi Java MSMEs. The analysis method for the first objective uses the Hayami value-added method, while the second objective employs profitability analysis, which includes the R/C Ratio, Break-Even Point (BEP), Marginal Income Ratio (MIR), and Margin of Safety (MOS). The research results indicate that the processing of Robusta ground coffee generates an added value of Rp52,616.67 per kg and an added value ratio of 42.1 percent, which falls into the high added value category. The profitability analysis shows an R/C Ratio of 1.67, indicating that this business is viable and profitable to operate. The business's break-even point is at a production volume of 18.50 kg, equivalent to Rp2,775,577.52. An MIR of 40.79 percent and an MOS of 98.52 percent indicate that the business has a high sales safety margin. Based on these calculations, the profitability rate of the Robusta ground coffee processing business at Kopi Java SME reaches 40.19 percent, so it can be concluded that the processing of Robusta green beans into ground coffee is capable of providing high added value and significant profits for business operators.*

**Keyword:** Value Added; Profitability; Robusta Ground Coffee

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta di UMKM Kopi Java, 2) mengetahui besarnya nilai profitabilitas yang dihasilkan usaha pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Java. Metode analisis pada tujuan pertama menggunakan metode nilai tambah Hayami, tujuan kedua menggunakan analisis profitabilitas yang meliputi R/C Ratio, *Break Even Point* (BEP), *Marginal Income Ratio* (MIR), dan *Margin of Safety* (MOS). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan kopi bubuk robusta memberikan nilai tambah sebesar Rp52.616,67 per kg dan rasio nilai tambah sebesar 42,1 persen yang termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi. Analisis profitabilitas menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,67 yang berarti usaha ini layak dan menguntungkan untuk dijalankan. Titik impas usaha berada pada produksi 18,50 kg atau senilai Rp2.775.577,52. Nilai MIR sebesar 40,79 persen dan MOS sebesar 98,52 persen menunjukkan bahwa usaha memiliki batas keamanan penjualan yang tinggi. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, tingkat profitabilitas usaha pengolahan kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Java mencapai 40,19 persen, sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk mampu memberikan nilai tambah yang tinggi serta keuntungan yang cukup besar bagi pelaku usaha.

**Kata Kunci:** Nilai Tambah; Profitabilitas; Kopi Bubuk Robusta

### PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat strategis dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, (2025), sektor pertanian berkontribusi sebesar 12,51 persen terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional pada tahun 2023 serta mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Salah satu subsektor yang memiliki kontribusi yang signifikan adalah subsektor perkebunan, khususnya komoditas kopi yang tidak hanya berperan sebagai komoditas ekspor, tetapi juga sebagai bahan baku industri pengolahan dalam negeri.

Indonesia merupakan produsen kopi terbesar keempat di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Data Badan Pusat Statistik, (2025) menunjukkan bahwa nilai ekspor kopi Indonesia pada tahun 2024 mencapai 1,638 miliar dolar AS. Selain berkontribusi terhadap devisa negara, konsumsi kopi dalam negeri juga mengalami peningkatan. Badan Pusat Statistik, (2024) mencatat konsumsi kopi domestik sebesar 288.000 ton pada periode 2022/2023. Peningkatan konsumsi ini dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat serta berkembangnya industri kedai kopi, serta munculnya tren *leisure economy* yang mendorong perubahan pola konsumsi dari pemenuhan kebutuhan pokok menuju kebutuhan hiburan menghabiskan waktu luang dengan bersantai di restaurant, mall, maupun kafe (Chofiyana et al., 2024). sehingga membuka peluang besar bagi pengembangan produk olahan kopi bernilai tambah.

Kopi robusta merupakan jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan, (2023), sekitar 72,62 persen produksi kopi nasional berasal dari kopi robusta. Keunggulan kopi robusta terletak pada daya adaptasi yang tinggi serta biaya produksi yang relatif lebih rendah dibandingkan kopi arabika. Potensi tersebut dapat dioptimalkan melalui kegiatan hilirisasi, yaitu pengolahan *green bean* menjadi produk akhir seperti kopi bubuk untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk.

Menurut Hayami et al., (1987) nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat proses pengolahan atau pengubahan bentuk (*form utility*), pengangkutan (*place utility*), atau penyimpanan (*time utility*) dalam kegiatan produksi. Selain nilai tambah, keberhasilan suatu usaha pengolahan juga ditentukan oleh tingkat profitabilitasnya. Menurut Herman, 2013 (*dalam* Nurrafika, 2016) profitabilitas merupakan kemampuan perusahaan dalam memperoleh profit yang dihitung dengan selisih antara hasil penjualan yang diperoleh dengan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Oleh karena itu, selain menghitung nilai tambah, penting juga untuk menganalisis tingkat profitabilitas untuk mengetahui apakah peningkatan nilai produk benar-benar memberikan keuntungan bagi pelaku usaha dan memberikan gambaran mengenai manfaat ekonomi dari kegiatan pengolahan.

Kabupaten Malang merupakan salah satu daerah potensial penghasil kopi robusta di Jawa Timur. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang (2024), luas lahan kopi di Kabupaten Malang mencapai lebih dari 21 ribu hektar dengan produksi sekitar 866 ton. Salah satu pelaku usaha pengolahan kopi di wilayah tersebut adalah UMKM Kopi Java yang berlokasi di Desa Bocek, Kecamatan Karangploso. UMKM ini mengolah *green bean* robusta menjadi kopi bubuk. Namun, pada kenyataannya UMKM Kopi Java justru masih mengekspor kopi dalam bentuk *green bean* dibandingkan kopi bubuk olahan yang secara teori memiliki nilai tambah dan keuntungan yang lebih tinggi. Hal ini menimbulkan pertanyaan penting apakah pengolahan kopi bubuk benar-benar lebih menguntungkan. Selain itu, UMKM belum memiliki pencatatan yang sistematis terhadap data keuangan dan administrasi perusahaan, sehingga pelaku usaha belum mengetahui secara pasti besarnya tingkat profitabilitas usahanya sebagai dasar pengambilan keputusan dan perlu dilakukan adanya analisis profitabilitas.

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah 1) mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta di UMKM Kopi Java. 2) mengetahui besarnya nilai profitabilitas yang dihasilkan usaha pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Java.

## LANDASAN TEORI

## 1. Konsep Nilai Tambah

Menurut Hayami et al., (1987), nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat proses pengolahan atau perubahan bentuk (*form utility*), pengangkutan (*place utility*), atau penyimpanan (*time utility*) dalam kegiatan produksi. Selain itu, Hayami et al., (1987) menjelaskan bahwa terdapat dua cara menghitung nilai tambah. Pertama nilai untuk pengolahan dan kedua nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Pada tahap pengolahan, nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku serta input lainnya, dengan pengecualian biaya tenaga kerja. Sementara itu, margin didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku saja. Margin ini meliputi berbagai komponen faktor produksi yang digunakan seperti tenaga kerja, input lainnya, serta balas jasa bagi pengusaha pengolahan.

Konsep nilai tambah menurut Hardjanto, 1993 (*dalam* Thamrin, 2018) dapat dipahami sebagai proses pengembangan nilai yang terjadi melalui adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan serta nilai pada komoditas selama dalam arus komoditas. Adapun kriteria nilai tambah menurut metode Hayami, 1987 (*dalam* Noerkumala, 2016) adalah jika nilai tambah lebih dari 0 artinya perlakuan memberikan nilai tambah, dan jika nilai tambah  $\leq 0$  artinya perlakuan tidak memberikan nilai tambah.

Menurut Hubies, (1997) menyatakan bahwa terdapat tiga kriteria indikator rasio nilai tambah sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase  $< 15$  persen
2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen - 40 persen.
3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase  $> 40$  persen.

## 2. Konsep Profitabilitas

Profitabilitas adalah kemampuan sebuah perusahaan dalam menghasilkan laba atau keuntungan melalui hasil penjualan, pemanfaatan aset, serta penggunaan modal internal perusahaan. Profitabilitas ini dianggap sebagai aspek kinerja yang sangat penting baik bagi pihak manajemen perusahaan maupun para pemegang saham (Irfani, 2020). Menurut Kasmir, (2019) rasio profitabilitas berperan untuk menilai kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba. Selain itu, rasio ini mampu memberikan ukuran mengenai tingkat efektivitas manajemen perusahaan yang ditunjukkan dari keuntungan yang dihasilkan dari pendapatan atau investasi.

Analisis profitabilitas penting untuk dilakukan agar mengetahui tingkat efisiensi penggunaan biaya produksi serta kemampuan usaha dalam menghasilkan keuntungan atau laba. Pengukuran atau analisis profitabilitas dapat dihitung dengan menggunakan beberapa pendekatan yaitu R/C Ratio, *Break Event Point* (BEP), *Margin Of safety* (MOS), dan *Marginal Income Ratio* (MIR) (Nurrafika, 2016).

### a. R/C Ratio

Menurut Soekartawi, 2005 (*dalam* Mayada, 2019), R/C ratio merupakan ukuran yang membandingkan antara total pendapatan dengan total biaya yang menunjukkan nilai pendapatan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan.

### b. Break Even Point (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP), yang juga dikenal sebagai titik impas atau titik pulang pokok merupakan suatu metode yang mempelajari hubungan antara biaya, laba, serta volume penjualan atau produksi. Metode ini dimanfaatkan untuk mengidentifikasi tingkat kegiatan minimum yang perlu dicapai oleh perusahaan, di mana pada tingkat tersebut perusahaan tidak mengalami keuntungan ataupun kerugian (Bureni, 2020).

### c. Marginal Income Ratio (MIR)

Menurut Mulyadi, 1981 (dalam Nurrafika, 2016), *Marginal Income Ratio* (MIR) didefinisikan sebagai rasio yang diperoleh dari selisih antara hasil penjualan dan biaya variabel. *Marginal Income Ratio* (MIR), memberikan informasi mengenai porsi penjualan yang tersedia untuk menutup biaya tetap serta laba.

#### d. *Margin Of Safety* (MOS)

Menurut Herman, 2013 (dalam Dwi et al., 2022), *Margin Of Safety* (MOS) merupakan tingkat penjualan atau volume yang diharapkan dapat dicapai melebihi titik impas. Selain itu, *Margin Of Safety* juga dapat diartikan sebagai pendapatan yang telah diraih atau pendapatan yang diharapkan atau diperoleh oleh perusahaan di atas volume impas tersebut.

## METODE

Penelitian dilakukan di UMKM Kopi Java Desa Bocek, Kabupaten Malang pada bulan Januari 2026. Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data primer melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta didukung data sekunder melalui berbagai literatur. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Analisis Nilai Tambah

Untuk menghitung berapa besar nilai tambah dari pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta dapat menggunakan rumus Hayami et al., (1987). Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini yaitu berdasarkan perhitungan 1 kali proses produksi kopi bubuk robusta. Komponen dalam perhitungan metode Hayami adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.** Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input, Harga</b>		
1	Output (Kg/Produksi)	(1)
2	Input bahan baku (Kg/Produksi)	(2)
3	Tenaga kerja (HOK/Unit)	(3)
4	Factor konversi	(4) = (1) / (2)
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6	Harga output (Rp/Pack)	(6)
7	Tingkat upah (Rp/HOK)	(7)
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)
10	Nilai output (Rp/Pack)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11) = (10) - (8) - (9)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp /Kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Imbalan tenaga kerja (%)	(12b) = (12a) / (11a) x 100
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10) x 100
<b>Balas jasa untuk faktor produksi</b>		
14	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a) / (14) x 100
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = (9) / (14) x 100
	c. Keuntungan perusahaan (%)	(14c) = (13a) / (14) x 100

Sumber: Hayami et al., (1987)

### 2. Analisis Profitabilitas



Analisis profitabilitas dapat dihitung menggunakan beberapa pendekatan yaitu dengan R/C Ratio, *Break Event Point* (BEP), *Margin Of Safety* (MOS) dan *Marginal Income Ratio* (MIR). Dalam perhitungan profitabilitas pada penelitian ini menggunakan perhitungan 1 bulan produksi, dimana dalam satu bulan jumlah produksi kopi bubuk robusta adalah sebanyak 25 kali. Rumus yang digunakan dalam menghitung profitabilitas adalah sebagai berikut.

**a. R/C Ratio**

Analisis R/C Ratio bertujuan untuk melihat total penerimaan yang diperoleh dari kopi bubuk di UMKM Kopi Java. Perhitungan analisis R/C ratio pada usaha kopi bubuk robusta UMKM Kopi Java dilakukan dengan cara berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan kopi bubuk

TC = Total biaya produksi kopi bubuk.

Dengan kriteria:

- a)  $R/C > 1$ , maka usaha tersebut layak untuk dikembangkan dan menguntungkan
- b)  $R/C = 1$ , maka usaha tersebut tidak menguntungkan dan tidak merugikan
- c)  $R/C < 1$ , maka usaha tersebut tidak layak untuk dikembangkan dan merugikan

**b. Break Even Point (BEP)**

Analisis titik impas bertujuan untuk mengidentifikasi volume penjualan minimum yang diperlukan agar perusahaan dapat menghindari kerugian, tetapi juga belum mencapai tingkat laba (Nurrafika, 2016). Berikut ini adalah rumus untuk menghitung *Break Even Point* (BEP):

a) BEP unit

$$\begin{aligned} TR &= TC \\ P.Q &= TFC + TVC \\ P.Q &= TFC + AVC.Q \\ Q(P-AVC) &= TFC \\ Q &= \frac{TFC}{P-AVC} \\ BEP \text{ (Unit)} &= \frac{TFC}{P-AVC} \end{aligned}$$

b) BEP Rupiah

$$\begin{aligned} Q &= \frac{TFC}{P-AVC} \\ QP &= \left( \frac{TFC}{P-AVC} \right) \times P \\ QP &= \left( \frac{TFC.P}{P-AVC} \right) \\ QP &= \left( \frac{TFC.P}{P-AVC} \right) \\ QP &= \left( \frac{TFC}{\frac{P-AVC}{P}} \right) \\ QP &= \left( \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}} \right) \\ BEP \text{ (Rp)} &= \left( \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}} \right) \end{aligned}$$

Keterangan:

TFC = Total biaya tetap (Penyusutan, Peralatan) per bulan produksi (Rp)

AVC = Biaya Variabel Rata-Rata Produksi (Rp)

P = Harga Produk (Rp)

Q = Kuantitas Produk (Unit)  
 TC = Total biaya produksi (Rp)

**c. Marginal Income Ratio (MIR)**

*Marginal Income Ratio* (MIR) dapat dirumuskan dalam bentuk nominal maupun persentase, yaitu dengan rumus:

$$\begin{aligned} \text{MIR (Rp)} &= \text{TR} - \text{TVC} \\ \text{MIR (\%)} &= \frac{\text{TR} - \text{TVC}}{\text{TR}} \times 100\% \end{aligned}$$

Keterangan:

MIR = Marginal Income Ratio (%)  
 TR = Penerimaan total per bulan produksi kopi bubuk (Rp)  
 TVC = Total biaya variabel per bulan produksi kopi bubuk (Rp)

Semakin tinggi nilai MIR yang diperoleh oleh suatu perusahaan, maka semakin baik kondisi keuangannya karena perusahaan dapat menutup biaya tetap. Artinya nilai MIR harus lebih tinggi daripada nilai biaya tetap (Nurrafika, 2016).

**d. Margin Of Safety (MOS)**

*Margin of safety* (MOS) merupakan kondisi perusahaan memiliki batas aman agar tidak mengalami kerugian jika mengalami penurunan dalam penjualan. Berikut adalah rumus dari MOS yang dapat dirumuskan secara nominal maupun persentase:

$$\begin{aligned} \text{MOS (Rp)} &= \text{TR} - \text{BEP (Rp)} \\ \text{MOS (\%)} &= \frac{\text{TR} - \text{BEP}}{\text{TR}} \times 100\% \end{aligned}$$

Keterangan:

MOS = *Margin Of Safety* (%)  
 TR = Penerimaan total per bulan produksi  
 BEP = Titik Impas (Rp)

Jika  $\text{MOS} > 20$  persen artinya kondisi perusahaan tidak dalam bahaya. Dan jika,  $\text{MOS} < 20$  persen artinya perusahaan dalam kondisi bahaya yaitu akan mengalami titik impas. MOS (-) berarti perusahaan dalam kondisi bahaya, yaitu mengalami kerugian (Pangemanan, 2015).

Setelah nilai *Margin of Safety* (MOS) dan *Marginal Income Ratio* (MIR) sudah diketahui, maka tingkat atau besarnya profitabilitas dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi (\%) = \text{MIR} \times \text{MOS}$$

Keterangan:

$\pi$  = Profitabilitas dari produk (%)  
 MOS = *Margin Of Safety* (%)  
 MIR = *Marginal Income Ratio* (%)

Nilai profitabilitas  $> 20$  persen maka usaha yang dijalankan menguntungkan atau mendapatkan laba Herman, 2013 (dalam Nurrafika, 2016).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Java dengan menggunakan metode Hayami et al., (1987). Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini yaitu berdasarkan perhitungan 1 kali proses produksi kopi bubuk robusta. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada 2 tabel berikut:

**Tabel 2.** Hasil Analisis Nilai Tambah Kopi Bubuk Robusta Kopi Java

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input, Harga</b>		
1	Output (Kg/Produksi)	50
2	Input bahan baku (Kg/Produksi)	60
3	Tenaga kerja (HOK/Unit)	1,5
4	Factor konversi	0,83
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	0,025
6	Harga output (Rp/Pack)	150.000,00
7	Tingkat upah (Rp/HOK)	43.333,33
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	60.000,00
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	12.383,33
10	Nilai output (Rp/Pack)	125.000,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	52.616,67
	b. Rasio nilai tambah (%)	42,1 %
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp /Kg)	1.083,33
	b. Imbalan tenaga kerja (%)	2.06 %
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	51.533,34
	b. Tingkat keuntungan (%)	41,23 %
<b>Balasan jasa untuk faktor produksi</b>		
14	Marjin (Rp/Kg)	65.000,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	1,7 %
	b. Sumbangan input lain (%)	19 %
	c. Keuntungan perusahaan (%)	79,28 %

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel 2, diketahui bahwa hasil output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 50 kg dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebesar 60 kg. Faktor konversi pada perhitungan di atas adalah sebesar 0,83, yang berarti 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,83 kg kopi bubuk robusta. Dalam proses pengolahan dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 1,5 HOK. Koefisien tenaga kerja yang didapat sebesar 0,025. Rata-rata setiap tenaga kerja menerima upah sebesar Rp. 1.083,33 per 1 kg produksi kopi bubuk robusta.

Nilai produk kopi bubuk robusta pada penelitian ini adalah Rp. 125.000/kg. Biaya pembelian bahan baku utama yaitu sebesar Rp. 60.000/kg dan sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 12.383,33. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg bahan baku menjadi kopi bubuk robusta adalah sebesar Rp 52.616,67/kg, nilai tambah menyatakan bahwa setiap dilakukan pengolahan 1 kg *green bean* robusta maka akan memberikan nilai tambah yaitu sebesar Rp 52.616,67/kg. Menurut Hubies, (1997) rasio nilai tambah digolongkan menjadi 3, yaitu rasio nilai tambah rendah apabila <15 persen, dikatakan sedang apabila 15-40 persen, dan dikatakan tinggi apabila > 40 persen. Rasio nilai tambah yang didapatkan pada pengolahan kopi bubuk robusta termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi yaitu sebesar 42,1 persen.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dalam pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta adalah sebesar Rp 1.083,33/kg. Presentase bagian tenaga kerja atau imbalan yang diterima tenaga kerja dari nilai tambah adalah sebesar 2,06 persen. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg *green bean* robusta menjadi kopi bubuk memberikan imbalan sebesar 2,06 persen. Besar keuntungan yang diperoleh pada pengolahan kopi bubuk robusta adalah sebesar Rp 51,533,34/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 41,23 persen. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg *green bean* robusta maka akan memberikan keuntungan sebesar 41,23 persen untuk kopi bubuk robusta.

Margin untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 1,7 persen, margin untuk sumbangan input lain sebesar 19 persen, serta margin untuk keuntungan pemilik perusahaan sebesar 79,28 persen. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk robusta merupakan keuntungan bagi pemilik usaha. Hal tersebut mengindikasikan bahwa kegiatan pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk memberikan kontribusi keuntungan yang cukup besar bagi pelaku usaha.

## 2. Analisis Profitabilitas

### a. R/C Ratio

Revenue Cost Ratio (R/C) digunakan untuk menilai efisiensi usaha dengan membandingkan penerimaan dan total biaya produksi. Nilai R/C Ratio usaha kopi bubuk robusta UMKM Kopi Java disajikan pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. R/C Ratio Kopi Bubuk Robusta Kopi Java

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	187.500.000,00
2	Total Biaya	112.144.750,59
<b>R/C Ratio</b>		<b>1,67</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 3 diatas, dapat diketahui bahwa tingkat efisiensi usaha sebesar 1,67. Hal ini berarti bahwa untuk setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan, maka produsen akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1,67. Nilai efisiensi atau R/C Ratio > 1 merupakan indikasi bahwa usaha pengolahan *green bean* robusta menjadi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Java menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

### b. Break Even Point (BEP)

*Break Even Point* atau Titik Impas adalah suatu keadaan dimana kondisi suatu usaha tidak memperoleh laba tetapi juga tidak mengalami kerugian. Perhitungan titik impas disajikan dalam tabel 4 berikut.

Tabel 4. Analisis Titik Impas Pengolahan Kopi Bubuk Robusta Kopi Java

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	BEP Unit	Unit (Kg)	18,50
2	BEP Rupiah	Rp	2.775.577,52

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 4 hasil perhitungan titik Impas menunjukkan bahwa pihak perusahaan minimal harus memproduksi kopi bubuk robusta sebanyak 18,50 unit/kg dengan penerimaan atau pendapatan minimal Rp 2.775.577,52 per bulan produksi. Pendapatan minimal yang harus diperoleh kopi bubuk robusta tersebut berdasarkan perhitungan *break even point* (BEP) atau titik impas agar perusahaan tidak merugi.

Jika dibandingkan dengan kondisi aktualnya, maka pada produksi kopi bubuk robusta berada di atas keadaan titik impas dan dinyatakan layak. Pada kondisi aktual perusahaan mampu menjual kopi bubuk robusta per bulan dengan jumlah penerimaan sebesar Rp 187.500.000,00 per bulan produksi.

### c. Profitabilitas

Analisis profitabilitas merupakan analisis mengenai kemampuan perusahaan untuk dapat menghasilkan laba atau keuntungan. Tingkat profitabilitas usaha dapat dihitung melalui perkalian antara MIR (*Marginal Income Ratio*) dan MOS (*Margin Of Safety*). Berikut ini hasil perhitungan dari MIR dan MOS dari pengolahan kopi bubuk robusta dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

**Tabel 5.** Analisis Profitabilitas Pengolahan Kopi Bubuk Robusta Kopi Java

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	BEP Rupiah	Rp	2.775.577,52
2	MIR (Rp)	Rp	76.487.500,00
3	MIR (%)	%	40,79
4	MOS (Rp)	Rp	184.724.422,48
5	MOS (%)	%	98,52
6	Profitabilitas (%)	%	40,19

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Berdasarkan tabel 5 hasil penjualan pada perhitungan MIR merupakan total pendapatan usaha dari hasil penjualan kopi bubuk robusta adalah sebesar 40,79 persen. MIR (*Marginal Income Ratio*) sebesar 40,79 persen menunjukkan bahwa setiap kali produksi kopi bubuk robusta mampu memberikan sebesar nilai MIR tersebut dari penjualannya atau sebesar Rp 76.487.500,00.

Hasil perhitungan MOS (*Margin Of Safety*) kopi bubuk robusta adalah sebesar 98,52 persen. Menurut Herman, (2013) (*dalam Dwi et al., 2022*) MOS (*Margin of Safety*) menunjukkan selisih antara penjualan aktual dengan penjualan pada titik impas, yang menggambarkan batas aman agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Dengan demikian, penjualan bagi pengolahan kopi bubuk robusta tidak boleh turun lebih dari nilai MOS tersebut dari hasil penjualan aktual agar usaha tidak mengalami kerugian. Hal ini berarti bahwa penjualan kopi bubuk robusta tidak boleh turun sebesar lebih dari 98,53 kg atau sekitar Rp 184.724.422,48.

Setelah diketahui presentase dari MIR (*Marginal Income Ratio*) dan MOS (*Margin Of Safety*) maka dapat diketahui tingkat profitabilitas dari pengolahan kopi bubuk robusta. Tingkat profitabilitas yang diperoleh oleh Kopi Java dalam memproduksi kopi bubuk robusta adalah sebesar 40,19 persen. Hal ini menunjukkan bahwa apabila perusahaan tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka laba atau profit yang akan diperoleh adalah sebesar 40,19 persen untuk kopi bubuk robusta. Dengan mengetahui profitabilitas yang diperoleh, maka perusahaan dapat merencanakan berapa jumlah kopi bubuk yang harus dijual. Dengan demikian, dengan nilai profitabilitas yang telah dihitung sebelumnya maka pengolahan kopi bubuk robusta Kopi Java ini telah mencapai profitabilitas yang tinggi karena lebih dari 20 persen yang artinya perusahaan mampu menutupi biaya produksinya dan menghasilkan keuntungan atau laba.

## KESIMPULAN

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 60 kg *green bean* robusta menjadi 50 kg kopi bubuk robusta adalah sebesar Rp 52.616,67/kg. Rasio nilai tambah yang didapatkan pada UMKM kopi bubuk robusta yaitu 42,1 persen dan termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi karena menunjukkan bahwa nilai tersebut di atas 40 persen. MIR (*Marginal Income Ratio*) sebesar 40,79 persen menunjukkan bahwa usaha usaha kopi bubuk robusta mampu memberikan sebesar 40,79 persen dari penjualannya atau sebesar Rp 76.487.500,00 untuk dapat menutupi biaya tetap dan memperoleh laba. Sedangkan MOS (*Margin Of Safety*) adalah sebesar 98,52 persen yang menunjukkan bahwa tingkat penjualan bagi usaha kopi bubuk robusta tidak boleh turun lebih dari 98,52 persen dari hasil penjualan aktual agar usaha tidak mengalami kerugian. Sehingga tingkat profitabilitas yang diperoleh oleh agroindustri UMKM Kopi Java adalah sebesar 40,19 persen. Hal ini menunjukkan bahwa apabila usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka laba atau profit yang akan diperoleh adalah sebesar 40,19 persen.

**DAFTAR RUJUKAN**

- Badan Pusat Statistik. (2025). *Indikator statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bureni, R. I. (2020). *Analisis usaha agribisnis* (Skripsi, Universitas Borneo Tarakan). Diakses dari <https://repository.ubt.ac.id/repository/UBT16-06-2022-082004.pdf>
- Chofiyana, R., Happy, A., Ariyani, M., & Widodo, S. (2024). Budaya Ngopi, Tipologi, dan Strategi Kedai Kopi dalam Persaingan Bisnis. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10, 2966–2973.
- Dwi, A., Magu, P., Alexander, S. W., Gerungai, N. Y. T. (2022). Penerapan Break Even Point dan Margin of Safety Untuk Perencanaan Laba di Perusahaan Umum BULOG Kantor Wilayah Sulut & Gorontalo. *Jurnal EMBA*, 6(1), 287–298.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, and M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Hubies, M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Irfani, A. S. (2020). *Manajemen Keuangan dan Bisnis Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia.
- Kasmir. (2019). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Nurrafika, I. (2016). Analisis Nilai Tambah Dan Profitabilitas Agroindustri Keripik Nangka “So Kressh” Pada Cv Kajeyefood Malang (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Noerkumala, N. M., Suwandari, A., & Supriono, A. (2016). Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Belimbing Kota Blitar. *Pamator*, 9(1), 41–51.
- Mayada, I., & Authar, M. (2019). Analisis usaha tani jamur tiram di Kecamatan Muara Dua Kota Lhokseumawe. Diakses dari laporan penelitian.
- Pangemanan, J. T. (2015). Analisis Perencanaan Laba Perusahaan Dengan Penerapan Break Even Point Pada Pt . Kharisma Sentosa Manado. *Jurnal EMBA*, 4(1), 376–385.
- Thamrin, M., Novita, D., & Sari, D. A. (2018). Analisis Nilai Tambah Tebu Di Pabrik Gula Kwala Madu PTPN II. *Journal Of Agribusiness Sciencess*, 1(2), 90–100.