

**ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI ROBUSTA DI DESA
SEPANG KELOD BUSUNGBIU BULELENG**



**OLEH
GUSTI AYU DELAYANTI
NIM 1815011012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022



**ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI ROBUSTA DI DESA
SEPANG KELOD BUSUNGBIU BULELENG**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Gusti Ayu Dellayanti
NIM 1815011012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

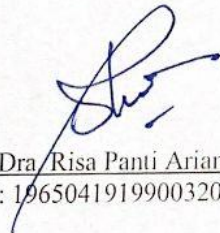
2022

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

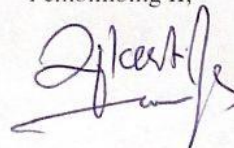
Menyetujui

Pembimbing I,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP: 196504191990032001

Pembimbing II,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP: 197107111999032001

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Gusti Ayu Dellayanti ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 28 Juni 2022

Dewan Penguji,



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Ketua)



Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 21 Juli 2022


Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 197408012000032001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197106161996021001

MOTTO

“Apapun yang kamu perbuat, perbuatlah dengan segenap hatimu seperti untuk Tuhan dan bukan untuk manusia!”

(Kolose 3:23)



KATA PERSEMBAHAN

“Shalom”

SKRIPSI INI PENELITI PERSEMBAHKAN UNTUK:

Orangtua terkasih, Bapak Drs. I Gusti Putu Darmawan, M.M. dan Ibu Ni Ketut Ayu Andani, S.E. serta kakak terkasih Ni Gusti Putu Diana Silvia, S.Tr.Par. yang telah memberikan doa, perhatian, kasih sayang, dan dukungan dalam berbagai hal hingga peneliti mampu menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu. Kiranya kasih Tuhan Yesus selalu menyertai.



PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Mahas Esa, atas rahmat dan karunia-Nya, peneliti dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Desa Sepang Kelod Busungbiu Buleleng”**. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan telah memberikan motivasi, fasilitas dan bimbingan sehingga peneliti bisa menyelesaikan studi dengan baik.
2. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus Pembimbing I yang selalu memberikan motivasi dan memfasilitasi kebutuhan peneliti selama menyusun skripsi.
3. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan hingga skripsi ini berhasil terselesaikan.
4. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan masukan, bimbingan serta semangat hingga skripsi ini berhasil terselesaikan tepat waktu.
5. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan saran, masukan, dan pengarahan selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah memberikan ilmu, pengalaman, didikan, dan arahan sehingga akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Teruntuk sahabat yang selalu menemani dalam suka maupun duka Ni Putu Mas Rinda Melani dan Teni Anggriani, serta teman-teman Angkatan 2018 terimakasih atas bantuan, semangat, dan keceriaan selama awal kuliah hingga kita menyanggah gelar sarjana.

8. Untuk Almamater tercinta, terimakasih telah menjadi wadah dari cerita yang indah untuk dikenang serta segala pembelajaran yang mendewasakan.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penelitian skripsi ini.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang peneliti miliki. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat peneliti harapkan. Peneliti berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak utamanya di dunia pendidikan kuliner.



Singaraja, 28 Juni 2022

Gusti Ayu Dellayanti

NIM. 181501102

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kopi.....	9
2.1.1 Jenis-Jenis Kopi di Indonesia.....	13
2.2 Kopi Robusta di Desa Sepang Kelod.....	16
2.3 Pengolahan Kopi Robusta.....	19
2.3.1. Pengolahan Kopi Robusta Menjadi Biji Kopi (<i>Green Bean</i>).....	19
2.3.2. Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta (Green Bean) Menjadi Kopi Bubuk.....	21
2.4 Nilai Tambah (<i>Value Added</i>).....	23
2.5 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	26

2.6 Kerangka Berfikir	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Rancangan Penelitian	32
3.2. Populasi dan Sampel.....	33
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	34
3.4.1. Variabel Penelitian	34
3.4.2. Definisi Oprasinal Variabel.....	34
3.5 Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Instrumen Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.7 Metode Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Gambaran Umum.....	39
4.1.1 Lokasi Penelitian	39
4.1.2 Keadaan Umum Responden	41
4.2 Hasil Penelitian.....	43
4.3 Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Menjadi Kopi Bubuk	46
4.3.1 Input	47
4.3.2 Output	47
4.3.3 Sumbangan Input Lain	48
4.3.4 Tenaga Kerja	50
4.3.5 Analisis Nilai Tambah	51
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian.....	54
4.5 Implikasi	55
BAB V PENUTUP.....	57
5.1 Rangkuman.....	57
5.2 Simpulan.....	60

5.3 Saran.....	60
DAFTAR RUJUKAN.....	61
LAMPIRAN – LAMPIRAN.....	63



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Konsumsi Kopi Nasional di Indonesia Tahun 2014-2019	2
Tabel 1.2 Data Statistik Produksi Kopi Robusta Di Bali	3
Tabel 2.1 Kandungan Zat Buah Kopi	13
Tabel 2.2 Perbedaan Karakteristik Biji Kopi Arabika dan Biji Kopi Robusta Setelah Proses Roasting Dalam Berbagai Umur Simpan	16
Tabel 2.3 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	27
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrumen	37
Tabel 3.2 Analisis Nilai Tambah Dengan Metode Hayami	38
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Produktif	40
Tabel 4.2 Tingkat Pendidikan Masyarakat Desa Sepang Kelod	40
Tabel 4.3 Sebaran Pekerjaan Masyarakat Desa Sepang Kelod	41
Tabel 4.4 Identitas Responden	42
Tabel 4.5 Analisis Data Metode Hayami	51
Tabel 4.6 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Robusta Menjadi Kopi Bubuk di Desa Sepang Kelod	53

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1. Alur kerangka berfikir	30



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kopi Robusta	15
Gambar 2.2 Peta Desa Sepang Kelod	17
Gambar 4.1 Biji Kopi Robusta Kering.....	44
Gambar 4.2 Produk Kopi Bubuk.....	44
Gambar 4.3 Mesin Guling dan Mesin Giling.....	45
Gambar 4.4 Proses Produksi Kopi oleh Bapak Ary	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Permohonan Data	65
Lampiran 02. Pedoman Observasi	66
Lampiran 03. Pedoman Wawancara	67
Lampiran 04. Hasil Observasi	69
Lampiran 05. Hasil Wawancara	71
Lampiran 06. Dokumentasi	73
Lampiran 07. Riwayat Hidup	76
Lampiran 08. Pernyataan	77

