

ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI ROBUSTA DI DESA SEPANG KELOD BUSUNGBIU BULELENG

Oleh

Gusti Ayu Dellayanti, NIM 1815011012

Jurusan Teknologi Industri

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari nilai tambah dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk. Penelitian ini termasuk ke dalam metode penelitian kuantitatif. Sumber data yang diteliti adalah satu orang masyarakat di Desa Sepang Kelod yang sudah memiliki pengalaman dalam melakukan pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara. Metode analisis nilai tambah yang digunakan yaitu metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk menyebabkan pertambahan nilai positif sebesar Rp. 21.830 dengan rasio nilai tambah yang termasuk dalam kategori tinggi yaitu sebesar 48,5% dan memberikan keuntungan bersih sebesar 77% kepada pengusaha sehingga menjadikan usaha pengolahan ini layak untuk dilakukan oleh masyarakat di Desa Sepang Kelod.

Kata-kata kunci: analisis, nilai tambah, kopi robusta

ABSTRACT

The study aims to find added value from robusta coffee bean processing to powdered coffee. This research source is one community in Sepang Kelod Village who already had experience in processing robusta coffee beans into powdered coffee. This study belongs to a quantitative research method. The data-collection technique used was observation and interview. The value-add analysis method used was the Hayami Method. Studies have shown that robusta coffee bean processing into powdered coffee causes an increase in positive value by Rp. 21,830 with a high-value ratio of 48.5% and provides 77% of net profit to customers, making it worthy for the village of Sepang Kelod.

Key words: analysis, value added, robusta coffee.

