

LAMPIRAN – LAMPIRAN



Lampiran 02. Pedoman Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

Hari/Tgl: _____

Identitas Narasumber

Nama : _____
Alamat : _____
Tempat, Tgl Lahir : _____

No.	Keterangan	Hasil Observasi
Input		
1.	Bahan baku dalam proses produksi.	
Output		
2.	Produk kopi bubuk.	
Sumbangan Input Lain		
3.	Alat dan bahan pendukung yang digunakan.	
Tenaga Kerja		
4.	Tenaga kerja yang digunakan.	

Lampiran 03. Pedoman Wawancara

Hari/Tgl: _____

Identitas Narasumber

Nama : _____

Alamat : _____

Tempat, Tgl Lahir : _____

No.	Pertanyaan	Jawaban
Input		
1.	Berapa kilogram (kg) biji kopi robusta yang digunakan dalam satu kali proses produksi?	
2.	Berapakah harga biji kopi robusta per kilogramnya?	
3.	Darimanakah asal biji kopi robusta yang di dapat oleh responden?	
Output		
5.	Kapan dilaksanakannya proses produksi kopi robusta menjadi kopi bubuk?	
6.	Berapakah hasil olahan kopi bubuk (kg) yang didapat dengan menggunakan 1kg biji kopi robusta?	
7.	Apa saja kendala yang dialami selama proses produksi berlangsung?	
Sumbangan Input Lain		
8.	Apa saja bahan dan alat pendukung yang digunakan selama proses produksi?	

9.	Berapakah biaya bahan bakar (Gas, bensin, dll) yang dihabiskan dalam 1kg proses produksi kopi robusta menjadi kopi bubuk?	
10.	Berapakah biaya kemasan yang digunakan untuk 1kg proses produksi?	
Tenaga Kerja		
11.	Berapakah jumlah pekerja yang dibutuhkan dalam satu kilogram proses produksi?	
12.	Berapakah gaji pekerja harian di daerah Desa Sepang Kelod?	



Lampiran 04. Hasil Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

Hari/ Tanggal : Senin/ 10 April 20212

Tempat : Tegak Desa

No.	Keterangan	Hasil Observasi
Input		
1.	Bahan baku dalam proses produksi.	Responden menggunakan biji kopi robusta kering hasil panen pribadi. Dalam satu kali proses produksi menggunakan mesin giling dan mesin giling mampu memproses 10kg biji kopi robusta.
Output		
2.	Produk kopi bubuk.	Pengolahan per satu kilogram biji kopi robusta menghasilkan 750gr kopi bubuk. Dalam proses pengolahan yang dilakukan responden, belum terlihat adanya kendala berarti yang mampu menghambat proses produksi. Responden menekuni pengolahan ini selama kurang lebih satu bulan.
Sumbangan Input Lain		
3.	Alat dan bahan pendukung yang digunakan.	Responden tidak menambahkan bahan-bahan lain selain biji kopi robusta selama proses pengolahan berlangsung. Alat produksi yang digunakan adalah

		<p>mesin guling dan mesin giling. Mesin guling digunakan untuk menyangrai kopi. Mesin giling digunakan untuk menghaluskan kopi. Kemasan yang digunakan untuk membungkus kopi bubuk adalah kemasan plastik yang sudah disiapkan oleh responden.</p> <p>Bahan bakar yang dihabiskan untuk mengolah 10kg biji kopi robusta menjadi kopi bubuk diperkirakan sebesar Rp. 10.000.</p> <p>Kemasan yang disiapkan oleh responden sebanyak 1000pcs seharga Rp. 170.000.</p>
Tenaga Kerja		
4.	Tenaga kerja yang digunakan.	<p>Responden melakukan proses produksi kopi bubuk seorang diri. Responden dalam proses produksi belum membutuhkan tenaga kerja tambahan.</p> <p>Upahan tenaga kerja di sekitar wilayah Busungbiu sebesar Rp. 40.000 per hari. Upahan ini untuk tenaga kerja yang bekerja di toko atau warung-warung.</p>

Lampiran 05. Hasil Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

Hari/Tgl: 11 April 2022

Identitas Narasumber

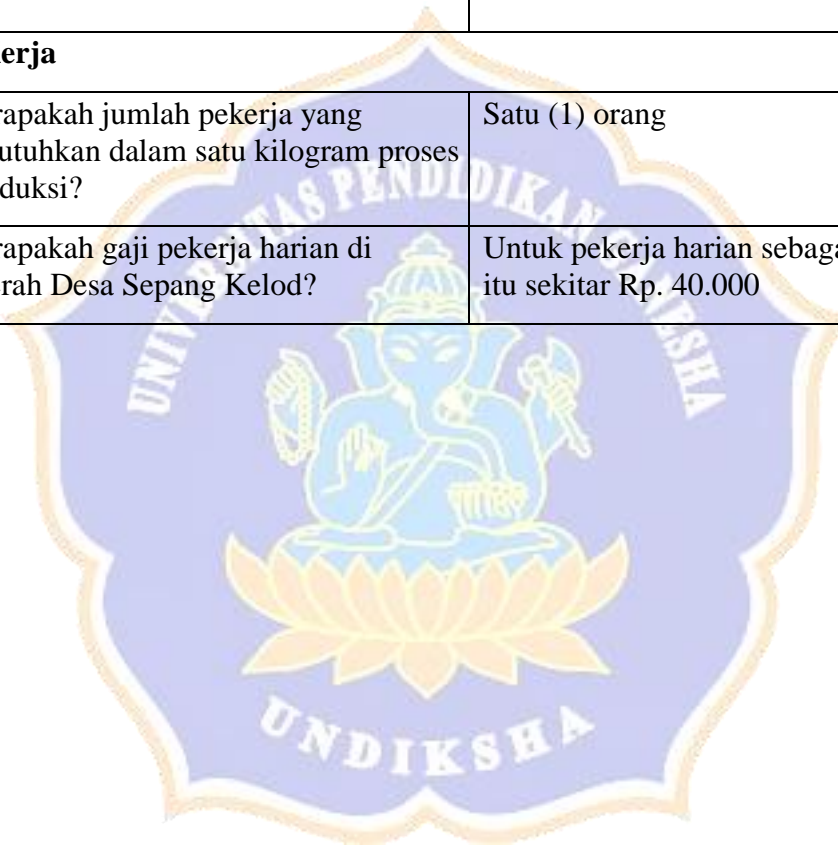
Nama : Putu Aryasa

Alamat : Tegak Desa, Br. Penataran Bujak

Tempat, Tgl Lahir : Gunung Sari, 21 Januari 1988

No.	Pertanyaan	Jawaban
Input		
1.	Berapa kilogram (kg) biji kopi robusta yang digunakan dalam satu kali proses produksi?	10kg biji kopi robusta
2.	Berapakah harga biji kopi robusta per kilogramnya?	Sekarang ini harga kopi robusta mentah per kilogram sekitar Rp. 22.000
3.	Darimanakah asal biji kopi robusta yang di dapat oleh responden?	Dari kebun pribadi seluas 1 ha
Output		
5.	Kapan dilaksanakannya proses produksi kopi robusta menjadi kopi bubuk?	Produksi dilakukan hampir setiap hari jika tidak ada kendala atau kesibukan pribadi
6.	Berapakah hasil olahan kopi bubuk (kg) yang didapat dengan menggunakan 1kg biji kopi robusta?	Per satu kilogram biji kopi robusta dapat menghasilkan 750gr kopi bubuk
7.	Apa saja kendala yang dialami selama proses produksi berlangsung?	Sampai saat ini belum ada kendala yang berarti selama proses produksi berlangsung
Sumbangan Input Lain		
8.	Apa saja bahan dan alat pendukung yang digunakan selama proses produksi?	Kopi bubuk saya tidak menggunakan bahan tambahan lainnya.

		Alat yang digunakan adalah mesin giling dan mesin guling.
9.	Berapakah biaya bahan bakar (Gas, bensin, dll) yang dihabiskan dalam 1kg proses produksi kopi robusta menjadi kopi bubuk?	Perkiraan biaya bahan bakar yang digunakan untuk 10kg kopi robusta adalah Rp. 10.000
10.	Berapakah biaya kemasan yang digunakan untuk 1kg proses produksi?	Saya membeli 1000pcs kemasan dengan harga Rp. 170.000
Tenaga Kerja		
11.	Berapakah jumlah pekerja yang dibutuhkan dalam satu kilogram proses produksi?	Satu (1) orang
12.	Berapakah gaji pekerja harian di daerah Desa Sepang Kelod?	Untuk pekerja harian sebagai pedagang itu sekitar Rp. 40.000



Lampiran 06. Dokumentasi

DOKUMENTASI



Gambar 01. Wawancara bersama Klian Banjar Penataran Bujak dan Responden Bapak Aryasa



Gambar 02. Biji Kopi Robusta sebagai bahan baku



Gambar 03. Mesin Guling untuk menyangrai kopi



Gambar 04. Mesin giling untuk menggiling kopi yang sudah di sangrai



Gambar 05. Proses produksi kopi bubuk oleh responden



Gambar 06. Tingkat roasting biji kopi



Gambar 07. Produk Kopi Bubuk

Lampiran 07. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Gusti Ayu Dellayanti Lahir di Denpasar, Provinsi Bali, Pada tanggal 27 April 2000. Peneliti anak ke-2 dari pasangan Bapak Drs. I Gusti Putu Darmawan, M.M. dan Ibu Ni Ketut Ayu Andani, S.E. Peneliti memiliki seorang kakak bernama Ni Gusti Putu Diana Silvia, S.Tr.Par. Peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Kristen Protestan. Peneliti kini tinggal di Perumahan Dalung Permai, Kuta Utara, Badung. Peneliti menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 6 Dalung pada tahun 2012, kemudian peneliti menyelesaikan sekolah menengah pertama di SMPK 2 Harapan pada Tahun 2015, dan Pada Tahun 2018 peneliti lulus dari SMK Wira Harapan dengan konsentrasi Tata Boga. Pada Tahun 2018 peneliti melanjutkan studi di Kosentrasi Tata Boga, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik Dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Pada paruh pertama di tahun 2022, peneliti telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Desa Sepang Kelod Busungbiu Buleleng”.

Lampiran 08. Pernyataan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Desa Sepang Kelod Busungbiu Buleleng" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 28 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Gusti Ayu Dellayanti