

## NILAI TAMBAH DAN KINERJA PRODUKSI PENGOLAHAN KOPI BUBUK "ADINDA G-19" DI KOTA LUBUKLINGGAU

Mesi Puspitasari

Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musi Rawas

e-mail\*: [mesipuspitasari@gmail.com](mailto:mesipuspitasari@gmail.com)

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung nilai tambah dan mengukur kinerja produksi biji kopi menjadi kopi bubuk. Lokasi penelitian ini dilakukan di pengolahan kopi bubuk "Adinda G-19" di kota Lubuklinggau. Penelitian ini menggunakan metode survey, pengambilan sampel dilakukan dengan sengaja (purposive) dimana sampel ditetapkan yaitu usaha pengolahan kopi bubuk "Adinda G-19" milik bapak Idham Khalik di kota Lubuklinggau. Analisis data menggunakan metode Hayami untuk nilai tambah dan kinerja produksi dihitung dari produktivitas dan kapasitas. Dari hasil penelitian ini didapat nilai tambah yang diperoleh pada usaha kopi bubuk "Adinda G-19" di kota Lubuklinggau sebesar Rp.32.697 /proses produksi dan dapat diketahui bahwa kinerja produksi yang dilihat dari dua aspek yaitu Produktivitas dan Kapasitas sudah dikatakan baik karena telah melewati standar. Untuk produktivitas tenaga kerja didapat nilai sebesar 11,75 Kg dapat dinyatakan bahwa produktivitas kopi bubuk "Adinda G-19" dikatakan sudah baik. Kapasitas yang dihasilkan usaha kopi bubuk "Adinda G-19" sebesar 1,29 Kg artinya sudah memproduksi dengan baik.

**Keywords:** kopi, nilai tambah, kinerja produksi

### ABSTRACT

*This study aims to calculate the added value and measure the performance of coffee bean production into ground coffee. The location of this research was carried out at the "Adinda G-19" ground coffee processing in Lubuklinggau city. This study uses a survey method, sampling is done intentionally (purposive) where the sample is determined, namely the "Adinda G-19" ground coffee processing business owned by Mr. Idham Khalik in Lubuklinggau city. Data analysis uses the Hayami method for added value and production performance calculated from productivity and capacity. From the results of this study, the added value obtained in the "Adinda G-19" ground coffee business in Lubuklinggau city is Rp. 32,697 / production process and it can be seen that the production performance seen from two aspects, namely Productivity and Capacity, is said to be good because it has passed the standard. For labor productivity, a value of 11.75 Kg can be stated that the productivity of "Adinda G-19" ground coffee is said to be good. The capacity produced by the "Adinda G-19" ground coffee business is 1.29 Kg, meaning that it has produced well.*

**Keywords:** coffee, added value, production performance

### PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang memiliki nilai tambah ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan sebagai sumber devisa Negara. Kopi tidak hanya berperan sebagai sumber devisa Negara melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi petani kopi di Indonesia. Kebutuhan kopi di masyarakat akan terus meningkat sejalan dengan kenaikan jumlah penduduk sehingga terdapat peluang pasar prospektif sepanjang masa (Rahardjo, 2012). Secara umum, kopi terbagi menjadi dua jenis yakni arabika dan robusta. Sebagai komoditas yang banyak dibutuhkan pasar, jenis kopi yang paling banyak dibutuhkan antara lain kopi Robusta dan Arabika, kedua kopi tersebut memiliki beberapa permasalahan produktivitas masing-masing (Hartono, 2013). Kopi Robusta adalah kopi yang memiliki adaptasi yang lebih baik dibandingkan dengan jenis kopi Arabika. Areal perkebunan kopi jenis Robusta di Indonesia relatif luas. Pasalnya, kopi jenis Robusta dapat tumbuh di ketinggian yang lebih rendah dengan lokasi perkebunan kopi Arabika (Panggabean, 2011). Produksi kopi jenis Robusta secara umum dapat

mencapai 800-2000 kg/hektar/tahun (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2002). Rendaman kopi Robusta relatif lebih tinggi dibanding kopi Arabika, biji kopi agak bulat dan lengkungan biji lebih tebal dibandingkan kopi Arabika.

Sumatera Selatan merupakan salah satu wilayah penghasil biji kopi terbesar di tanah air dengan luas lahan mencapai 250.172 hektare produksi kopi pada tahun 2022 mencapai 206.307 ton. Kota Lubuklinggau salah satu produsen kopi dengan jumlah produksi kopi pada tahun 2022 sebesar 885 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Kota Lubuklinggau sudah banyak memiliki tempat pengolahan biji kopi, yang awalnya hanya diperjual belikan dalam bentuk biji kopi sekarang sudah diperjual belikan dalam bentuk kopi bubuk dengan berbagai inovasi, Hal tersebut dapat memberikan Nilai Tambah pada biji kopi.

Dengan mengelola biji kopi menjadi kopi bubuk dapat memberikan keuntungan dan nilai tambah yang lebih dari sebuah bahan baku. Sehingga dapat dilihat perbandingan harga jual biji kopi dengan biji kopi yang sudah diolah menjadi kopi bubuk dan dalam kemajuannya usaha kita perlu meningkatkan kinerja produksi. Oleh sebab itu kita juga perlu mengetahui kinerja usaha yang dimiliki dengan melihat produktivitas pekerja yang kita miliki, kapasitas maksimal produksi dan kualitas produksi. Menurut Torang (2014) kinerja adalah kuantitas atau kualitas hasil kerja individu atau sekelompok di dalam organisasi dalam melaksanakan tugas pokok dan fungsi yang berpedoman pada norma standar operasional prosedur, kriteria dan ukuran yang telah ditetapkan atau yang berlaku dalam organisasi. Analisis kinerja produksi dilakukan untuk melihat hasil kerja produksi dari agroindustri kopi bubuk yang dilihat dari aspek produktivitas dan kapasitas (Prasetya dan Fitri 2009). Berdasarkan uraian diatas, untuk mengetahui Nilai tambah dan Kinerja produksi yang dihasilkan dalam usaha kopi bubuk maka perlu dilakukan penelitian tentang "Nilai tambah Dan Kinerja produksi pengolahan kopi bubuk Adinda G-19"

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di usaha pengolahan kopi bubuk Adinda G-19 Kota Lubuklinggau dengan waktu pelaksanaan pada bulan November sampai Desember 2023. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Penentuan sampel pada penelitian ini dilakukan secara purposive sampling yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu karena karakteristik responden yang hampir sama (Putu Agung, 2012). Pemilik usaha kopi bubuk dipilih menjadi responden dipilih karena dianggap paling mengetahui tentang pengolahan kopi bubuk tersebut. Data yang diperoleh ditampilkan secara tabulasi kemudian diolah secara matematis dengan menggunakan rumus-rumus dan dijelaskan secara deskriptif.

### Menghitung nilai tambah kopi bubuk menggunakan metode Hayami.

**Tabel 1.** perhitungan Nilai Tambah

Variabel	Notasi
<b>Output, Input dan Harga</b>	
Input Bahan baku ( Kg/produksi)	1
Output	2
Tenaga Kerja (jam)	3
Faktor konversi	$4=2/1$
Koefisien tenaga kerja	$5=3/1$
Harga produk (Rp/kg)	6
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/produksi)	7
<b>Pendapatan dan Nilai tambah</b>	
Harga bahan baku (Kg/produksi)	8
Sumbangan input lain	9
Nilai produksi	$10 = 4 \times 6$
Nilai tambah (Rp)	$11 = 10 - 8 - 9$
Rasio nilai tambah (%)	$12 = (11/10) \times 100$
Pendapatan tenaga kerja (%)	$13 = 5 \times 7$
Pangsa tenaga kerja %	$14 = (13/11) \times 100$
Keuntungan (Rp/Kg)	$15 = 11 - 13$
Rate keuntungan %	$16 = (15/10) \times 100$
Rate keuntungan %	$16 = (15/10) \times 100$

Sumber : Hayami et al. 1987 dalam sudyono 2004

## Menghitung kinerja produksi kopi bubuk

Untuk menghitung analisis kinerja produksi pengolahan kopi bubuk dilihat dari aspek produktivitas tenaga kerja dan kapasitas. Ada beberapa tipe pengukuran kinerja produksi, yaitu produktivitas dan kapasitas (Prasetya dan Fitri, 2009). Selaras dengan standar nilai produktivitas tenaga kerja menurut Render dan Heizer dalam buku "prinsip-prinsip manajemen operasi" (2019). jika produktivitas >7,2 Kg maka produktivitas dikatakan baik, jika produktivitas <7,2 Kg maka produktivitas kurang baik. Standar nilai kapasitas tenaga kerja menurut Render dan Heizer dalam buku "prinsip-prinsip manajemen operasi" (2019) jika kapasitas >0,5 atau 50% maka kapasitas produksi adalah baik. jika kapasitas < 0,5 atau 50% maka kapasitas produksi adalah kurang baik.

### a. Produktivitas tenaga kerja

$$\text{Produktivitas tenaga kerja} = \frac{\text{Unit yang diproduksi (Kg)}}{\text{Masukan yang digunakan (HOK)}}$$

Keterangan:

Unit yang diproduksi : Output yang dihasilkan

Masukan yang digunakan : Input Tenaga kerja ( Harian orang kerja)

### b. Kapasitas

$$\text{Kapasitas} = \frac{\text{Produksi per hari (Kg)}}{\text{input yang dihasilkan (Kg)}}$$

Keterangan :

Produksi yang dihasilkan : jumlah bahan baku yang diproduksi (kg)

Volume maksimal produksi : input yang dihasilkan (kg)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Identifikasi Usaha

Pemilik usaha kopi bubuk Adinda G-19 bernama bapak Idham Khalik usia beliau saat ini 43 tahun , Usaha kopi bubuk Adinda G-19 merupakan salah satu usaha pengolahan kopi bubuk yang terkenal di Kota Lubuklinggau. Usaha ini didirikan oleh Bapak Idham Khalik pada Tahun 2011 dengan modal awal yang ia keluarkan sebesar Rp. 3.000.000 Modal awal ini digunakan untuk membeli bahan baku, peralatan dan juga biaya operasional. Lokasi pengolahan kopi bubuk Adinda G-19 sendiri berada di Perumahan Griya asri, Sukajadi Kec.Lubuklinggau barat 1. Awal mula bapak Idham khalik tertarik untuk menggeluti usaha ini dikarenakan mertua beliau lebih dulu memiliki usaha kopi, sehingga beliau tertarik untuk membuat usaha yang sama namun sedikit memodifikasi cara pengolahan kopi bubuk agar kualitas kopi bubuk yang dihasilkan berbeda dan memiliki cita rasa yang khas, Selain itu beliau juga memiliki tujuan menciptakan lapangan pekerjaan untu warga sekitar . Nama Adinda G-19 berasal dari nama jalan yang ada di perumahan Griya Asri "Adinda" sedangkan "G-19" merupakan nomor rumah bapak Idham Khalik. Saat ini kopi Adinda G-19 sudah memiliki sekitar 50 orang karyawan dan pemasaran yang cukup luas meliputi daerah-daerah di sumatera selatan terutama kawasan Lubuklinggau ,Musi Rawas dan Musi Rawas Utara.

### Deskripsi Kegiatan Usaha

Kopi bubuk Adinda G-19 merupakan usaha pengolahan kopi yang berfokus pada kualitas produksi kopi bubuk, Bahan baku yang digunakan berasal dari agen biji kopi sehingga tidak diperlukan pemilihan biji kopi jadi lebih terjamin kualitas kopi bubuk itu sendiri. Proses produksi kopi bubuk Adinda G-19 ini diawali dengan penyangraian. proses penyangraian kopi ini menggunakan media drum bermuatan dengan mesin penggerak untuk membantu proses penyangraian, Proses penyangraian juga menggunakan kayu bakar . jumlah drum yang digunakan sebanyak 2 buah dan mesin penggerak sebanyak 2 buah Setelah biji kopi disangrai kemudian biji kopi di dinginkan terlebih dahulu untuk menurunkan suhu panas pada kopi yang baru di sangrai dengan di bantu 2 buah kipas angin. Proses selanjutnya yaitu proses pengayakan biji kopi hal ini dilakukan untuk memisahkan kulit kopi yang kemungkinan masih tersisa agar kopi yang dihasilkan jauh lebih baik. Setelah itu proses penggilingan biji kopi dengan menggunakan mesin penggiling kopi yang berjumlah 2 buah. Mesin penggiling ini menggunakan solar sebagai bahan bakarnya.

Dalam satu hari biasanya mampu menggiling sebanyak 18 kali dengan kapasitas mesin 70 kg biji kopi sehingga dalam 1 hari mampu menggiling sebanyak 1.260 kg biji kopi, Dari 1260 kg biji kopi

akan menghasilkan kurang lebih 972 kg kopi bubuk. Kopi bubuk kemudian diletakan dalam box yang berjumlah 24 buah sebelum dilakukan proses pengemasan. Selanjutnya proses pengemasan, dalam proses pengemasan diperlukan peralatan antara lain centong, timbangan digital, nampan, sendok, plastik kemasan dan sealer. Untuk pengemasan digunakan plastik dan stiker bergambar merk kopi Adinda G-19 . kemudian kopi ditimbang sesuai ukuran per-kemasan kemudian di sealer agar penyimpanan lebih terjaga dan kemasan tertutup rapat. Dari kegiatan proses diatas tenaga kerja dibagi menjadi 2 bagian yaitu bagian produksi meliputi ( penyangraian dan penggilingan), dan bagian packing yaitu pekerja yang khusus di bagian pengemasan kopi bubuk. pada bagian produksi tenaga kerja berjumlah 6 orang sedangkan bagian packing sebanyak 17 orang. Tenaga kerja bagian produksi dibagi 2 bagian yaitu bagian sangrai mendapat upah sebesar Rp.112.500/orang dan untuk bagian penggilingan mendapat upah sebesar Rp.50.000/orang, sedangkan bagian pengemasan menerima upah sebesar Rp.62.500/orang

## Analisis Nilai Tambah

Dalam perhitungan nilai tambah ini menggunakan metode hayami yang hasilnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Hasil perhitungan Nilai tambah menggunakan metode hayami

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	<b>Input Bahan baku ( Kg/Produksi)</b>	<b>1</b>	<b>1.260</b>
2	<b>Output</b>	2	
	a. Kopi bubuk ukuran 1 Kg (bungkus)		324
	b. Kopi bubuk ukuran 0,5 Kg (bungkus)		648
	c.Kopi bubuk ukuran 0,25 Kg (bungkus)		1.296
3	<b>Tenaga kerja (Jam)</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
4	<b>Faktor konversi</b>	<b>4=2/1</b>	
	a. Kopi bubuk ukuran 1 Kg (bungkus)		0,25
	b. Kopi bubuk ukuran 0,5 Kg (bungkus)		0,51
	c.Kopi bubuk ukuran 0,25 Kg (bungkus)		1,02
5	<b>Koefisiensi Tenaga Kerja</b>	<b>5=3/1</b>	<b>0,0143</b>
6	<b>Harga Produk</b>	<b>6</b>	
	a. Kopi bubuk ukuran 1 Kg (bungkus)		90.000
	b. Kopi bubuk ukuran 0,5 Kg (bungkus)		45.000
	c.Kopi bubuk ukuran 0,25 Kg (bungkus)		25.500
7	<b>Upah Rata-rata Tenaga kerja ( Rp/Produksi)</b>	7	<b>67.931</b>
	<b>PENERIMAAN DAN KEUNTUNGAN</b>		
8	<b>Harga bahan baku (Kg/Proses produksi)</b>	<b>8</b>	<b>35.458</b>
9	<b>Sumbagan Input lain</b>	<b>9</b>	<b>3.305</b>
10	<b>Nilai Prosuksi (4 x 6)</b>	<b>10=4 x 6</b>	<b>71.460</b>
	a. Kopi bubuk ukuran 1 Kg (Rupiah)		22.500
	b. Kopi bubuk ukuran 0,5 Kg (Rupiah)		22.950
	c.Kopi bubuk ukuran 0,25 Kg (Rupiah)		26.010
11	<b>Nilai Tambah (Rp) (10-8-9)</b>	<b>11 = 10-8-9</b>	<b>32.697</b>
12	<b>Rasio Nilai Tambah (%) (11/10 x 100)</b>	<b>12 = ( 11/10 x 100)</b>	<b>45.76</b>
13	<b>Pendapatan Tenaga Kerja ( %) (5 x 7)</b>	<b>13 = 5 x 7</b>	<b>1,39%</b>
14	<b>Pangsa Tenaga Kerja (%) (13/11 x 100)</b>	<b>14 = (13/11 x 100)</b>	<b>4,25%</b>
15	<b>Keuntungan (Rp) (11-13)</b>	<b>15 = 11-13</b>	<b>32.695</b>
16	<b>Rate Keuntungan (%) (15/10 x 100)</b>	<b>16 = ( 15 /10 x 100)</b>	<b>45.75</b>

Sumber : Hasil Penelitian, 2024

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan kopi bubuk Adinda G-19 merupakan jenis kopi bubuk Robusta, Di Indonesia sendiri ada dua jenis kopi yang terkenal yaitu Robusta dan Arabica Tetapi pemilik hanya menggunakan biji kopi jenis Robusta. Pemasok bahan baku yang digunakan berasal dari agen yang biji kopinya bersumber dari petani di lubuklinggau dan daerah sekitarnya, dalam tiap kali produksi biasanya menghabiskan bahan baku sebanyak 1260 Kg biji kopi dan bahan baku dipasok setiap seminggu sekali. 1260 Kg Biji kopi akan menghasilkan kopi bubuk sebanyak 972 Kg kopi bubuk hal ini dikarenakan terjadi penyusutan dalam proses sangrai yang menyebabkan berkurangnya kadar air.

Kopi Adinda G-19 Dikemas dengan plastik kemasan yang aman dan diberi stiker bergambar merk kopi Adinda G-19. Kopi Adinda G-19 sendiri memiliki 3 kemasan yaitu kemasan 1 Kg, 0,5 Kg dan 0,25 Kg. Kemasan 1 Kg dengan harga Rp.90.000 dan kemasan 0,5 Kg dengan harga Rp.45.000 target pasarnya untuk supermarket dan mall yang ada di lubuklinggau maupun di kota lainnya, untuk 0,25 dijual dengan harga 25.500 biasanya lebih diminati kalangan masyarakat biasanya target pasarnya ke toko-toko yang ada. Pemasaran kopi bubuk Adinda G-19 sudah tersebar di beberapa daerah seperti Lubuklinggau, Musi Rawas, Musi Rawas Utara, Baturaja, Sekayu Dan Palembang. Selain dijual secara langsung Kopi bubuk Adinda G-19 juga dijual secara online melalui E-commerce. Dalam produksi Kopi Adinda G-19 Terdapat 6 orang di bagian produksi dan 17 Orang Bagian pengemasan, Tenaga kerja berasal dari sekitaran tempat produksi kopi Adinda G-19 Hal ini selaras dengan tujuan pemilik yang ingin menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.

Waktu kerja tenaga kerja dimulai dari jam 08.00 sampai 16.00 WIB, Dalam pengolahan kopi bubuk melewati beberapa proses antara lain sangrai, pendinginan, penggilingan kopi bubuk. Penyangraian menghabiskan waktu 9 jam dengan menggunakan 2 mesin dikerjakan oleh 3 orang tenaga kerja, Kemudian penggilingan menghabiskan waktu sebanyak 4 jam menggunakan 2 mesin dan dikerjakan oleh 3 orang, Sedangkan proses pengemasan menghabiskan waktu 5 jam dan dikerjakan oleh 17 orang tenaga kerja. Upah tenaga kerja dihitung harian sesuai dengan pekerjaan masing-masing, untuk bagian sangrai mendapat upah sebesar Rp.112.500/orang, dan bagian penggilingan mendapat upah sebesar Rp. 50.000/orang, Sedangkan bagian pengemasan mendapat upah Rp.62.500/orang. Perhitungan nilai tambah ini menggunakan metode hayami, metode ini digunakan untuk memperkirakan harga per kilogram bahan baku setelah mendapat perlakuan.

Dari bahan baku sebanyak 1.260 Kg biji kopi menghasilkan 972 Kg kopi bubuk yang akan dibagi menjadi 3 kemasan yaitu kemasan 1 Kg, 0,5 Kg dan 0,25 Kg. Kemasan 1 Kg memperoleh kopi bubuk sebanyak 324 bungkus, Kemasan 0,5 Kg memperoleh kopi bubuk sebanyak 638 bungkus Sedangkan Kemasan 0,25 memperoleh kopi bubuk sebanyak 1.296 bungkus. Nilai faktor konversi dihitung sesuai dari pembagian dari nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan, Nilai output yang dihasilkan berbeda sesuai ukuran kemasannya untuk kemasan 1 Kg nilai konversinya 0,25, ukuran 0,5 Kg nilai konversinya 0,51 dan kemasan 0,25 Kg nilai konversinya 1,02.

Nilai koefisien tenaga kerja yang dihasilkan sebesar 0,0143 dimana nilai tersebut dihasilkan dari input tenaga kerja dibagi dengan input bahan baku. Harga produk merupakan harga jual yang ditawarkan untuk 1 Kg kopi bubuk, dimana harga jual kopi bubuk tersebut sebesar Rp.90.000/Kg. Nilai produksi dihasilkan dari nilai faktor konversi dikali harga produk maka menghasilkan nilai untuk kemasan 1 Kg didapat nilai sebesar 22.500, untuk kemasan 0,5 Kg didapat nilai sebesar 22.950 dan kemasan 0,25 Kg sebesar 26.010. Pada biaya variabel didapat rata-rata biaya sebesar Rp.3.305 hasil ini didapat dari jumlah biaya penunjang dibagi jumlah bahan baku artinya setiap 1 Kg bahan baku memerlukan bahan penunjang sebesar Rp.3.305. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi bubuk Adinda G-19 yaitu sebesar Rp.32.697 hasil ini didapat dari jumlah nilai produksi dikurang harga bahan baku dikurang sumbangan input lain, sumbangan input lain dalam produksi ini berupa kayu bakar, solar, dan kemasan. Artinya dari setiap 1 Kg biji kopi sebagai bahan baku dengan harga Rp.35.458 kemudian diolah hingga memiliki nilai tambah sebesar Rp. 32.697 tersebut mempengaruhi harga penjualan kopi bubuk sehingga menjadi lebih tinggi.

## **Kinerja Produksi**

Kinerja produksi adalah suatu hasil kerja yang dicapai seseorang dalam melaksanakan tugas-tugas yang dibebankan kepadanya yang didasarkan atas kecakapan, pengalaman, dan kesungguhan serta waktu. Ada beberapa tipe pengukuran kinerja produksi, yaitu produktivitas dan kapasitas (Prasetya dan Fitri, 2009). Selaras dengan standar nilai produktivitas tenaga kerja menurut

Render dan Heizer dalam buku "prinsip-prinsip manajemen operasi"(2019). jika produktivitas >7,2 Kg maka produktivitas dikatakan baik, jika produktivitas <7,2 Kg maka produktivitas kurang baik.

## Produktivitas tenaga kerja

Produktivitas dari usaha pengolahan kopi bubuk Adinda G-19 dihitung dari Unit yang diproduksi (Output) dengan masukan yang digunakan (tenaga kerja).

Tabel 3. Produktivitas tenaga kerja

No	Jenis pekerjaan	Produktivitas	Jumlah(orang)
1	Sangrai	2,3	3
2	Penggilingan	5,25	3
4	Pengemasan	4,2	17
<b>Rata-rata</b>		<b>11,75</b>	

Sumber : Data olahan, 2024

Jadi rata-rata produktivitas pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk adalah sebesar 11,75 Kg, hasil ini didapat dari jumlah keseluruhan output dibagi jumlah input tenaga kerja. Oleh karena itu dapat dikatakan bahwa produktivitas pengolahan kopi bubuk ini dikatakan baik dalam pengolahan produksinya. Hal ini sesuai dengan standar nilai produktivitas tenaga kerja menurut Render dan Heizer dalam buku "prinsip-prinsip manajemen operasi" (2019). Jika produktivitas > 7,2 Kg maka produktivitas dikatakan baik, jika produktivitas <7,2 Kg maka produktivitas kurang baik. Produktivitas yang baik disebabkan sikap tenaga kerja yang menekuni pekerjaannya hal ini akan meningkat seiring dengan pengalaman menjalankan usaha.

## Kapasitas volume produksi

Kapasitas merupakan suatu volume produksi yang mampu untuk kita hasilkan sesuai dengan kemampuan produksi kita dalam proses pengolahan output.

$$\begin{aligned} \text{Kapasitas} &= \frac{\text{Produksi per Hari (Kg)}}{\text{input yang dihasilkan (Kg)}} \\ \text{Kapasitas} &= \frac{1.260(\text{Kg})}{972 (\text{Kg})} \\ &= 1,29 \text{ Kg} \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa jumlah kapasitas produksi kopi bubuk adalah sebesar 1,29 Kg nilai ini didapat dari jumlah produksi yang dihasilkan dibagi dengan jumlah kapasitas maksimal produksi. Hal ini dapat dikatakan kapasitas produksi sudah terpenuhi dengan baik. Standar nilai kapasitas produksi menurut Render dan Heizer dalam buku " prinsip-prinsip manajemen operasi (2019). jika kapasitas >0,5 atau 50% maka kapasitas produksi adalah baik. Dan jika kapasitas < 0,5 atau 50% maka kapasitas produksi adalah kurang baik. Kapasitas menunjukkan hasil yang baik disebabkan jumlah volume produksi yang cukup tinggi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di kopi Adinda G-19 di kota Lubuklinggau dapat diperoleh Nilai tambah yang diperoleh pada usaha kopi bubuk Adinda G-19 di kota Lubuklinggau sebesar Rp. 32.697 per proses produksi. Kinerja produksi yang dilihat dari dua aspek yaitu Produktivitas dan Kapasitas. Untuk produktivitas tenaga kerja didapat nilai rata-rata sebesar 11,75 Kg , maka dapat dinyatakan bahwa produktivitas kopi bubuk Adinda G-19 dikatakan sudah baik hal ini sesuai dengan standar nilai produktivitas tenaga kerja. Untuk kapasitas yang dihasilkan usaha kopi bubuk Adinda G-19 sebesar 1,29 Kg artinya sudah memproduksi dengan baik karna sudah melewati standar nilai kapasitas volume produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

AAK, 2002. Budidaya Tanaman Kopi. Kanisius. Yogyakarta.

# JURNAL CITRA AGRITAMA

CAT. Vol. 14, (2), Pp: 53- 61, DESEMBER 2024

ISSN: 2089-5437

Website: <https://ejournal.unmura.ac.id/index.php/citraagritama>

- Badan Pusat Statistik. 2019. Luas lahan perkebunan kopi di Lubuklinggau 2019. Sumatera Selatan.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2002. Organisme Pengganggu Tumbuhan (OPT) Tanaman Perkebunan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pertanian dan Industri Kimia. 2009. Peta jalan industri Pengolahan kopi. Kementerian Perindustrian.
- Hartono, Jogiyanto. 2013. Metodologi Penelitian Bisnis Salah Kaprah dan Pengalaman-Pengalaman, Edisi 5. BPFE. Yogyakarta.
- Hayami, Y. Kawagoe, T. Marooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java. A perspective from a Sunda village. Bogor. CGPRT Centre. 75 hal.
- Heizer jay, Render Barry, 2019. Operations management. Salemba Empat. Jakarta
- Panggabean E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Panggabean, E. 2012. Buku Pintar Kopi. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Prasetya, Hery dan Fitri Lukiasuti. 2009. Manajemen Operasi. Media Pressindo. Yogyakarta
- Putri, Mega Kurina. 2022 . jurnal ilmu kesehatan Bhakti Setya Medika. Yogyakarta
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta.Penerbar Swadaya, Jakarta.
- Udayana, I Gusti Bagus. 2011. Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian Edisi 44. Singhadwala:3-8