

**ANALISIS NILAI TAMBAH BIJI KOPI ROBUSTA
DI KOTA BANJARBARU
(Studi Kasus Pada Kafe Tuju)**



RAHMAT RIZKIANOR

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

**ANALISIS NILAI TAMBAH BIJI KOPI ROBUSTA
DI KOTA BANJARBARU
(Studi Kasus Pada Kafe Tuju)**

Oleh

RAHMAT RIZKIANOR

NIM 1810514110017

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

RINGKASAN

RAHMAT RIZKIANOR. Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Robusta di Kota Banjarbaru (Studi Kasus Pada Kafe Tuju), di bawah bimbingan NINA BUDIWATI dan NURMELATI SEPTIANA.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh karakteristik kopi robusta yang lebih resisten terhadap serangan hama penyakit, sehingga menjadikan harga kopi ini lebih murah jika dibandingkan dengan jenis kopi arabika (Manastas, 2013:20-21). Kopi robusta juga memiliki harga jual yang lebih murah serta cita rasa yang lebih pahit dan sedikit asam, karena itu maka diperlukan inovasi berupa penambahan komponen lain seperti susu sapi, kental manis, sirup perisa, hingga creamcheese agar dapat diterima oleh konsumen. Hal inilah yang dilakukan oleh hampir semua Kafe di Indonesia, tidak terkecuali Kafe Tuju.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis: (1) keadaan umum pada Kafe tuju, (2) nilai tambah dari produk olahan biji kopi robusta di Kafe Tuju dan produk berbahan dasar kopi robusta yang memiliki nilai tambah tertinggi. Penelitian ini dilaksanakan di Kafe Tuju, Jalan Indragiri No.4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan.

Penelitian ini dilaksanakan di Kafe Tuju, Jalan Indragiri No.4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Pemilihan tempat penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa Kafe Tuju merupakan Kafe dengan konsumsi kopi robusta yang tinggi, serta terlihat dari banyaknya menu berbahan dasar kopi robusta yang menjadi produk terlaris diantara produk minuman lainnya. Waktu pelaksanaan penelitian dilaksanakan dari Bulan Februari 2023 sampai September 2023.

Berdasarkan hasil penelitian Kafe Tuju merupakan Kafe yang mengusung konsep industri *garden minimalis* dengan arsitektur mengadopsi elemen-elemen industri sekaligus menonjolkan taman yang berada diarea luar. Kafe Tuju buka setiap hari dengan memiliki total waktu operasional harian selama 15 jam, terhitung dari buka pada pukul 09.00 WITA hingga tutup pukul 23.00

WITA. Produk dengan nilai tambah tertinggi adalah produk Nuansa dengan nilai tambah sebesar Rp 11.726.549 dan rasio sebesar 71,46%. Produk dengan rasio nilai tambah tertinggi adalah Arah dengan rasio sebesar 76,36% dan nilai tambah sebesar Rp10.544.856.

Judul : Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Robusta di Kota Banjarbaru (Studi Kasus Pada Kafe Tuju)
Nama : Rahmat Rizkianor
NIM : 1810514110017
Program Studi : Agribisnis

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota



Nurmelati Septiana, S.P., M.Si
NIP. 19810905 200501 2 003

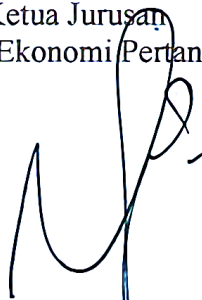
Ketua



Hj. Nina Budiwati, S.P., M.Si
NIP. 19690119 199403 2 002

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Mira Yulianti, S.P., M. Si
NIP. 19770714 200212 2 002

Tanggal Lulus : 27 Desember 2023

SERTIFIKAT

Nomor : 007 / UN8.1.23/SP/2024

Sertifikat ini diberikan kepada:

RAHMAT RIZKIANOR

NIM : 1810514110017

Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian

Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

17%

Banjarbaru, 13 Februari 2024

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Dr. H. Hana Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM.

NIP. 197308071998031003

RIWAYAT HIDUP



Rahmat Rizkianor, dilahirkan di Tanah Laut, pada tanggal 5 November 2000 sebagai putra kedua dari 3 bersaudara, dari pasangan Bapak Bahtiar dan Ibu Muryati. Pada tahun 2012 menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di MIN Pabahanan, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 3 Pelaihari dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2018 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Pelaihari dengan mengambil jurusan IPS. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di Universitas Lambung Mangkurat untuk Strata 1 (S1) Fakultas Pertanian Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian dengan program studi Agribisnis melalui Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Penulis pernah menjadi Wakil Ketua Umum HIMASEP pada tahun 2020, dan Ketua Umum HIMASEP pada tahun 2021. Penulis mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada tanggal 1-31 Juli 2021 di RT. 006 & RT. 004 Kelurahan Guntung Paikat, Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Pada bulan Februari 2023 penulis mulai menyusun penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Robusta di Kota Banjarbaru (Studi Kasus Pada Kafe Tuju). Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2023, yang dilanjutkan dengan tahap penulisan skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan jenjang Pendidikan Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah mencurahkan segala karunia, ridha dan hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Robusta di Kota Banjarbaru (Studi Kasus Pada Kafe Tuju)**“ dapat diselesaikan, guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyadari kelemahan serta keterbatasan yang ada sehingga dalam menyelesaikan skripsi ini memperoleh bantuan dari berbagai pihak, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Kedua orangtua (Bapak Bahtiar dan Ibu Muryati) yang selalu menjadi orangtua sekaligus teman yang terbaik bagi saya. Selalu memberikan segala bentuk dukungan dan kasih sayang dari dulu hingga nanti.
2. Kakak, adik dan kerabat (Liana, Akhmad Rhafianor dan Winda Ariani) yang telah banyak memberikan bantuan, dukungan dan pendampingan.
3. Ibu Hj. Nina Budiwati, S.P., M.Si Selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu, membimbing dan mengarahkan saya dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu Nurmelati Septiana, S.P., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu, membimbing dan mengarahkan saya dalam penulisan skripsi, sekaligus menjadi dosen pembimbing akademik saya.
5. Keluarga besar Agribisnis 2018 dan Asrama Mahasiswa Tanah Laut.
6. Putri Shinta Dianti yang telah mendampingi dan membantu saya dalam segala macam keadaan.
7. *Last but not least, I wanna thank me, for believing in me, for doing all this hard work, I wanna thank me for being me all this time.*

Banjarbaru, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Kopi	5
Kafe	7
Nilai Tambah	9
Penelitian Terdahulu.....	10
METODE PENELITIAN.....	12
Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
Jenis dan Sumber Data	12
Definisi Operasional	12
Analisis Data.....	13
GAMBARAN UMUM USAHA.....	16
Sejarah	16
Lokasi	16
Struktur Organisasi	17
Proses Produksi.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22

	Halaman
Keadaan Umum Kafe Tuju.....	22
Nilai Tambah dan Rasio Tertinggi Produk Olahan Biji Kopi Robusta di Kafe Tuju.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Penjualan minuman berbahan kopi robusta pada Februari 2023	2
2. Perkembangan penggunaan bahan tanam kopi robusta anjuran di Indonesia	7
3. Nilai tambah kopi robusta pada produk Arah bulan April 2023	27
4. Nilai tambah kopi robusta pada produk Makna bulan April 2023	28
5. Nilai tambah kopi robusta pada produk Tujuan bulan April 2023	29
6. Nilai tambah kopi robusta pada produk Suasana bulan April 2023	30
7. Nilai tambah kopi robusta pada produk Nuansa bulan April 2023	31
8. Nilai tambah kopi robusta pada produk Calmbelt bulan April 2023	32
9. Total nilai tambah dan rasio nilai tambah produk berbahan dasar kopi robusta Kafe Tuju pada bulan April 2023	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Struktur organisasi Kafe Tuju	18
2. Proses <i>grinding</i>	19
4. Kopi dipadatkan pada alat <i>porta filter</i>	19
5. Proses ekstraksi kopi	20
6. Proses <i>mixing</i> produk	20
7. Bagian dalam Kafe Tuju	22
8. Taman pada Kafe Tuju.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Foto lokasi Kafe	38
2. Layout Kafe Tuju	39
3. Station produksi minuman berbahan kopi robusta Kafe Tuju	40
4. Daftar biaya penyusutan peralatan produksi minuman berbahan kopi robusta pada Kafe Tuju	41
5. Daftar biaya bersama penyusutan peralatan pada Kafe Tuju bulan April 2023	42
6. Jumlah biaya penyusutan peralatan produksi minuman berbahan kopi robusta pada Kafe Tuju bulan April 2023	43
7. Biaya bahan baku utama pada bulan April 2023	44
8. Biaya bahan baku tambahan produk Arah pada bulan April 2023	45
9. Biaya bahan baku tambahan produk Makna pada bulan April 2023	46
10. Biaya bahan baku tambahan produk Tujuan pada bulan April 2023	47
11. Biaya bahan baku tambahan produk Suasana pada bulan April 2023	48
12. Biaya bahan baku tambahan produk Nuansa pada bulan April 2023	49
13. Biaya bahan baku tambahan produk Calmbelt pada bulan April 2023....	50
14. Biaya listrik pada bulan April 2023	51
15. Produk minuman berbahan biji kopi robusta	52
16. Dokumentasi wawancara	54