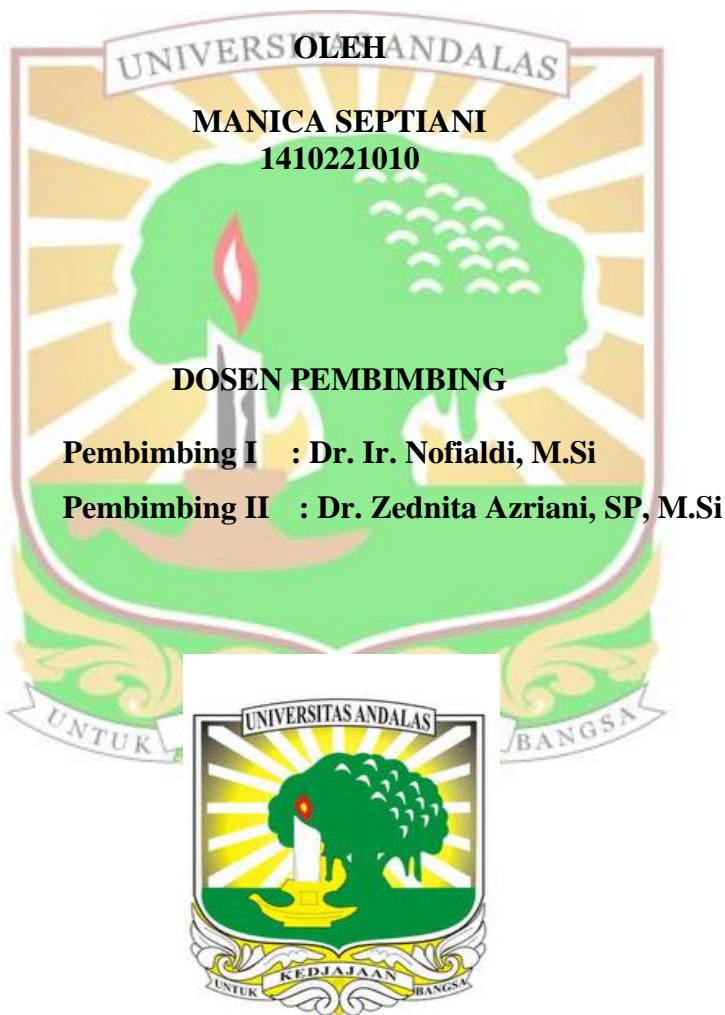


**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA
DI JORONG PINCURAN TUJUH KECAMATAN BATIPUH
KABUPATEN TANAH DATAR**

SKRIPSI



ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DI JORONG PINCURAN TUJUH KECAMATAN BATIPUH KABUPATEN TANAH DATAR

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengolahan Kopi Robusta di Jorong Pincuran Tujuh Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar serta menganalisis besar nilai tambah yang dihasilkan pada pengolahan ini. Pengolahan kopi beras dilakukan oleh pedagang pengumpul di Jorong Pincuran Tujuh dan pengolahan kopi bubuk dilakukan oleh usaha olahan kopi bubuk Mitra Talang (MTL). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan kopi beras dimulai dari penyediaan bahan baku, pengupasan kulit kering dan pengemasan. Pada pengolahan kopi bubuk MTL dimulai dari penyangraian, pendinginan, pembubukan dan pengemasan. Kegiatan pengolahan kopi yang menghasilkan nilai tambah terbesar adalah pengolahan dari buah kopi kering menjadi kopi bubuk. Pengolahan buah kopi kering menjadi kopi beras yang dilakukan di Pincuran Tujuh memiliki rasio nilai tambah sebesar 5,13%, yang berarti bahwa dari Rp 100 yang dikorbaskan untuk mengolah buah kopi kering menjadi kopi beras akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 5,13. Selanjutnya pada pengolahan kopi beras menjadi kopi bubuk yang dilakukan oleh MTL dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 27%, yang berarti bahwa dari Rp 100 yang dikorbaskan untuk mengolah kopi beras menjadi kopi bubuk akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 27. Serta jika dilakukan pengolahan dari buah kopi kering menjadi kopi bubuk dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 31,13%, yang berarti bahwa dari Rp 100 yang dikorbaskan untuk mengolah buah kopi kering menjadi kopi bubuk akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 31,13. Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk mengolah Kopi Robusta Pincuran Tujuh dari buah kopi kering sampai menjadi kopi bubuk, karena memiliki rasio nilai tambah yang lebih besar. Pemerintah diharapkan memfasilitasi pengembangan pengolahan kopi bubuk terkait penyediaan modal seperti penyediaan mesin dan peralatan.

Kata Kunci: *Nilai Tambah, Pengolahan Kopi, Kopi Beras, Kopi Bubuk*

VALUE ADDED ANALYSIS OF ROBUSTA COFFEE PROCESSING IN JORONG PINCURAN TUJUH SUBDISTRICT BATIPUH TANAH DATAR DISTRICT

Abstract

The aims of this research are to describe the processing of Robusta Coffee in Jorong Pincuran Tujuh, Subdistrict Batipuh, Tanah Datar District and to analyze the value added of the coffee processing. The processing of green bean carried out by wholesalers in Jorong Pincuran Tujuh and processing of ground coffee carried out by Mitra Talang (MTL) ground coffee processing business. The study employed a case study method. The research shows that the processing of green bean starts from the supply of raw materials, stripping dry skin and packaging. Meanwhile, the processing of ground coffee starts from roasting, cooling, grinding and packaging. Coffee processing that produces the biggest value added is the processing of dried coffee bean into ground coffee. The processing of dried coffee bean into green bean has a value added ratio of 5.13%, which means that Rp 100 spent on the processing of dried coffee bean into green bean could produce a value added of Rp 5.13. Moreover, the processing of green bean into ground coffee has a value added ratio of 27%, which means that Rp 100 spent on to the processing of green bean into ground coffee will produce a value added of Rp 27. Furthermore, if dried coffee bean is processed into ground coffee, it will produce a value added ratio of 31.13%, which means that Rp 100 spent on processing of dried coffee bean into ground coffee will produce a value added of Rp 31.13. Based on the findings it is suggested to the owner of the coffee processing to process Robusta Coffee from dried coffee bean until it becomes ground coffee, because it has a greater value added ratio. Additionally, the government should facilitate the development of ground coffee processing related to the provision of capital such as procurement of machinery and equipment.

Keywords: *Value added, Processing Coffee, Green Bean, Ground Coffee*