

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses pengolahan kopi Arabika menunjukkan penurunan bobot bahan pada setiap tahapan akibat pelepasan kulit dan penurunan kadar air selama proses pascapanen. Rendemen per tahap diperoleh sebesar 95,06 % pada fermentasi, 32,98 % pada pengeringan, 51,4 % pada *hulling*, dan 91,62 % pada sortasi dan *grading*, sehingga menghasilkan rendemen total *green bean* sebesar 14,43 %, yaitu dari rata-rata input ceri kopi 308,33 kg menjadi output akhir 44,50 kg, pada tahap pengeringan menjadi faktor utama kehilangan massa dan penentu efisiensi proses produksi.
2. Biaya pokok produksi *green bean* kopi Arabika sebesar Rp 33.331,40/kg. Analisis keuntungan menunjukkan bahwa usaha memberikan margin positif, dengan harga jual sebesar Rp 220.000/kg terdiri dari bahan baku Rp152.460,00, biaya pokok Rp33.331,40 dan laba Rp34.208,60 ($\text{Rp}220.000,00 = \text{Rp}152.460,00 + \text{Rp}33.331,40 + \text{Rp}34.208,60$). Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi bahan baku dan rendemen sangat berpengaruh terhadap peningkatan keuntungan serta nilai tambah produk.
3. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa proyek pengolahan *green bean* kopi Arabika metode fermentasi anaerob layak secara ekonomi dengan nilai NPV sebesar Rp644.519.000, B/C Ratio sebesar 1,19, dan IRR sebesar 48,59 %, yang menandakan proyek mampu menghasilkan keuntungan bersih, efisiensi investasi yang baik, serta tingkat pengembalian investasi yang jauh melebihi tingkat diskonto yang digunakan
4. Hasil analisis mutu menunjukkan bahwa *green bean* memenuhi standar mutu fisik SNI dengan tidak ditemukannya serangga hidup maupun biji berbau busuk

atau kapang. Nilai rata-rata kadar air sebesar 10,57 %, kadar kotoran sebesar 0,15 %, biji lolos ayakan didominasi dengan ayakan berukuran 6 mm sebanyak 283,33 g dari 300g *green bean* dikategorikan dalam klasifikasi ukuran sedang, serta nilai cacat biji sebesar 9,18 atau 0,52 % dari 300 g (1752 biji *green bean*) sehingga mutu pada *green bean* ini tergolong dalam mutu I.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperhatikan jumlah dan kualitas bahan baku yang masuk melalui penerapan SOP penerimaan bahan baku, serta menghitung biaya pokok pengemasan secara lebih rinci agar hasil analisis biaya produksi lebih akurat.

