

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN COST VOLUME PROFIT USAHA PENGOLAHAN KOPI SAHABAT DI KOTA LUBUK LINGGAU SUMATERA SELATAN

Een Subaeni¹, Redy Badrudin¹, Reswita¹

¹Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

e-mail : ksukiyono@unib.ac.id

ABSTRAK

Bisnis pengolahan kopi Sahabat adalah bisnis mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk dan kopi durian. Bisnis pengolahan kopi Sahabat memiliki peluang bisnis yang menjanjikan dalam upaya meningkatkan nilai tambah dan keuntungan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan Cost Volume Profit termasuk Laba Bersih, Break Even Point, Profitabilitas dan Derajat Operating Lverage pada bisnis pengolahan kopi Sahabat. Metode analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami dan metode Cost Volume Profit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah diperoleh dari pengolahan biji kopi hingga kopi bubuk 250gr dan 1 kg 9,83% dan 12,46%, sedangkan kopi durian 200 gr dan 30 gr adalah 64,99% dan 35,57%. Hasil analisis volume keuntungan biaya menunjukkan bahwa laba bersih yang diperoleh usaha pengolahan kopi dari kopi bubuk 250 gr dan 1 kg adalah Rp.3.259.902 /bulan dan Rp.4.732.781 /bulan, sedangkan kopi durian 200 gr dan 30 gr adalah Rp. 4.853.798 /bulan dan Rp. 1.722.111 /bulan. Titik impas kopi bubuk 250 gr dan 1 kg adalah 3,309 sachet /bulan dan 697 sachet /bulan, sedangkan titik impas kopi durian 200 gr dan 30 gr adalah 39 sachet /bulan dan 770 sachet /bulan. Profitabilitas kopi bubuk 250 gr dan 1 kg adalah 4,35% dan 6,01%, sedangkan kopi durian 42,69% dan 20,15% dan Degree of Operating Lverage kopi bubuk 250 gr dan 1 kg adalah 1,77 dan 1,59, sedangkan kopi durian 200 gr dan 30 gr adalah 1,15 dan 1,69.

Kata kunci: kopi, metode hayami, metode cost volume profit

ABSTRACT

The Sahabat coffee processing business that process coffee beans into ground coffee and durian coffee. The Sahabat coffee processing business has a promising business opportunities in an effort to increase value added and profits. This study aims to analyze the added value and Cost Volume Profit including Net Income, Break Even Point, Profitability and Degree of Operating Lverage in Sahabat coffee processing business. The method of analysis used is the value added analysis of Hayami method and Cost Volume Profit method. The results showed that the value added obtained from the processing of coffee beans to ground coffee 250gr and 1 kg is 9,83% and 12,46%, while durian coffee 200 gr and 30 gr is 64,99% and 35,57%. The result of analysis cost profit volume shows that net income obtained by coffee processing business from ground coffee 250 gr and 1 kg is Rp.3.259.902/month and Rp.4.732.781/month, while durian coffee 200 gr and 30 gr is Rp.4.853.798/month and Rp.1.722.111/month. The break even point of ground coffee 250 gr and 1 kg is 3.309 sashet/month and 697sashet/month, while break even point of durian coffee 200 gr and 30 gr is 39 sashet/month and 770sashet/month. Profitability of ground coffee 250 gr and 1 kg is 4,35% and 6,01%, while durian coffee is 42,69% and 20,15% and Degree of Operating Lverage ground coffee 250 gr and 1 kg is 1,77 and 1,59, while durian coffee 200 gr and 30 gr is 1.15 and 1,69.

Keyword : coffee, hayami method, cost volume profit method

1. PENDAHULUAN

Salah satu komoditas perkebunan yang mempunyai peranan dalam perekonomian Indonesia yaitu kopi. Banyak penelitian tentang kopi, salah satunya yakni analisis daya saing usaha tani kopi robusta (*Coffea Canephora*) di Kabupaten Rejang Lebong (Murtiningrum, dkk. 2013) untuk itu peneliti ingin meneliti tentang usaha pengolahan kopi. Beragam inovasi pengolahan kopi melalui pencampuran dengan bahan lain seperti kopi jahe, kopi pinang, kopi susu, kopi durian dan sebagainya. Pengolahan tersebut dapat menciptakan nilai tambah yang mampu meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat, mulai dari petani sampai pada pekerja industri.

Salah satu usaha pengolahan kopi di Kota Lubuk Linggau adalah usaha kopi Sahabat yang memproduksi 2 jenis produk yakni kopi bubuk dan kopi durian. Karena itu untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara seimbang. Jumlah laba yang diperoleh merupakan indikator keberhasilan bagi perusahaan yang orientasinya mencari laba. Agar diperoleh laba yang sesuai yang dikehendaki, perusahaan perlu menyusun perencanaan laba yang baik. Manajemen suatu usaha pengolahan kopi dalam mengambil keputusan dihadapkan berbagai alternatif

yang harus dipilih. Untuk itu manajemen memerlukan suatu alat analisis yang dapat mengurangi ketidakpastian dan dapat memberikan berbagai informasi yang relevan mengenai penciptaan nilai tambah, volume penjualan total minimum, pengaruh perubahan volume penjualan total terhadap laba, dan batas penurunan penjualan total agar tidak memperoleh kerugian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung nilai tambah dan cost volume profit usaha pengolahan kopi Sahabat di Kota Lubuk Linggau Sumatera Selatan.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi penelitian dilakukan pada usaha pengolahan kopi Sahabat Kota Lubuk Linggau Sumatera Selatan. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan kopi Sahabat merupakan salah satu usaha yang memproduksi kopi bubuk dan satu-satunya usaha yang memproduksi kopi durian. Penelitian dilakukan pada tanggal 1 April sampai dengan 30 April 2016.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Metode analisis data menggunakan: Analisis biaya bersama (*joint cost*), Analisis Nilai Tambah dan Analisis Cost Volume Profit. Analisis biaya bersama

dilakukan dengan metode unit fisik. Metode ini mengalokasikan biaya bersama kepada berbagai jenis produk atas dasar unit fisik dari masing-masing produk (Dunia dan Wasilah, 2011).

Analisis Nilai Tambah menggunakan konsep Hayami et al (1987), nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional pada komoditi terkait. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*), maupun menyimpan (*time utility*). Analisis nilai tambah yang digunakan yakni analisis nilai tambah metode Hayami perkilogram bahan baku.

Analisis biaya-volume-laba (*Cost-Volume-Profit analysis*) merupakan suatu alat yang sangat berguna untuk perencanaan dan pengambilan keputusan. Karena analisis biaya-volume-laba menekankan pada keterkaitan biaya, kuantitas yang terjual dan harga, maka semua informasi keuangan perusahaan terkandung di dalamnya (Hansen dan Mowen, 2000). Analisis Cost Volume Profit meliputi analisis laporan laba rugi menggunakan metode Variabel Costing, Analisis Break event Point dihitung dengan dua cara yaitu perhitungan dalam satuan unit dan uang, Analisis Profitabilitas atau kemampuan perusahaan dalam memperoleh laba, dihitung dengan mengalikan *Margin of Safety* dengan

Marginal Income Ratio dan Analisis *Degree of Operating Lverage Ratio*.

3. PEMBAHASAN

Profil Usaha

Usaha kopi Sahabat merupakan salah satu usaha pengolahan kopi yang cukup terkenal di Kota Lubuk Linggau. Usaha ini didirikan oleh Bapak Madian dan telah berkembang selama 20 tahun lamanya. Usaha kopi Sahabat saat ini telah memproduksi 2 jenis produk olahan kopi yakni kopi bubuk dan kopi durian. Pemasaran produk kopi bubuk tersebut pun telah mencakup Kota Lubuk Linggau dan sekitarnya. Omset yang didapatkan usaha kopi Sahabat pun cukup tinggi yakni untuk kopi bubuk sebesar Rp.150.000.000/bulan sedangkan kopi durian sebesar Rp. 5.000.000 -10.000.000/bulan. Omset kopi durian masih tergolong kecil dan masih belum stabil dikarenakan produk tersebut belum banyak dikenal oleh masyarakat luas, pemasarannyapun masih dalam lingkup Kota Lubuk Linggau. Selain itu, produksi kopi durian juga masih sedikit karena terbatasnya stok durian yang hanya tersedia ketika musimnya tiba. Pada tahun 2013 usaha kopi Sahabat mendapatkan penghargaan dari Kementerian Perindustrian dan Perdagangan atas inovasi baru produk kopi durian. Sejak itulah produk kopi durian mulai dikenal oleh masyarakat Kota Lubuk Linggau. Hal

tersebut menjadi motivasi tersendiri bagi pemilik usaha untuk terus mengembangkan usahanya.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya perlakuan atau pengolahan. Pengolahan kopi bubuk dan kopi durian tentu memberikan nilai tambah cukup besar bagi pengolah. Analisis nilai tambah yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami perkilogram bahan baku. Kopi bubuk diproduksi 5 kali dan kopi durian hanya 1 kali dalam sebulan. Produksi kopi bubuk sebanyak 5.000 kg beras kopi dan menghasilkan output kopi bubuk sebanyak 3.750 kg/bulan dibagi sama rata untuk kemasan 250 gr dan 1 kg masing-masing sebanyak 1.875 kg. Sedangkan kopi durian di produksi sebanyak 50 kg biji kopi dibagi menjadi 24 kg untuk kemasan 30 gr dan 26 kg untuk kemasan 200 gr sehingga menghasilkan output kopi durian masing-masing sebanyak 60 kg kopi durian kemasan 30 gr dan 65 kg kopi durian kemasan 200 gr. Bahan baku biji kopi didapatkan dengan membeli dengan harga Rp.25.000/kg.

Tabel 1 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi kopi bubuk dan kopi durian perkilogram bahan baku. Faktor konversi yang didapatkan dari pengolahan kopi bubuk 250 gr dan 1 kg yaitu 0,75 yang artinya bahwa setiap 1 kg biji kopi

akan menghasilkan 0,75 kg kopi bubuk. Hal tersebut berbeda dengan penelitian Dewi, dkk (2015) di Koperasi Tani Manik, faktor konversi yang didapatkan dari mengolah 250 kg kopi gelondong merah menjadi 64 kg kopi bubuk adalah 0,13. Faktor konversi pada penelitian Dewi, dkk (2015) lebih kecil dibanding penelitian pada usaha kopi Sahabat.

Hal tersebut dikarenakan pada penelitian tersebut analisis dilakukan sejak perlakuan pengolahan pada kopi gelondong merah hingga menjadi kopi bubuk. Sedangkan pada penelitian ini, analisis dilakukan sejak perlakuan beras kopi hijau menjadi kopi bubuk.

Sedangkan faktor konversi yang didapatkan dari pengolahan kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing yaitu 2,50 yang artinya bahwa setiap 1 kg biji kopi akan menghasilkan 2,50 kg kopi durian. Hal ini berbeda dengan penelitian Dewi, dkk (2013), faktor konversi produksi kopi teripang jahe yang didapatkan adalah sebesar 8,8. Berdasarkan hal tersebut nilai faktor konversi kopi teripang jahe lebih kecil dibanding kopi durian. Hal ini menurut Dewi, dkk (2013), faktor konversi yang besar disebabkan adanya penambahan bahan campuran pada produk tersebut seperti gula, krimer, bubuk jahe dan bubuk teripang. Sedangkan pada kopi durian adanya penambahan bahan

campuran yakni durian dan gula yang komposisinya cukup besar.

Tabel 1. Nilai tambah kopi bubuk dan kopi durian Sahabat

No	Variabel	Nilai	Kopi Bubuk		Kopi Durian	
I	Output, Input dan Harga		250 gr	1 kg	200 gr	30 gr
1	Output yang dihasilkan (Kg/bulan)	1	1.875	1.875	65	60
2	Bahan baku yang digunakan (Kg/bulan)	2	2.500	2.500	26	24
3	Tenaga kerja (HOK/bulan)	3	47,86	74,64	1,08	0,55
4	Faktor konversi	(4) = (1) / (2)	0,75	0,75	2,50	2,50
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3) / (2)	0,02	0,03	0,04	0,02
6	Harga output (Rp/Kg)	6	40.000	42.000	175.000	116.667
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	7	29.898	29.898	28.023	110.000
II	Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	8	25.000	25.000	25.000	25.000
9	Sumbangan Input lain (Rp/kg BB)	9	2.051	2.576	128.164	162.926
10	Nilai Output (Rp/kg BB)	(10) = (4) x (6)	30.000	31.500	437.500	291.668
11	a. Nilai tambah (Rp/kg BB)	(11a) = (10) - (9) - (8)	2.949	3.924	284.336	103.741
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	9,83	12,46	64,99	35,57
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg BB)	(12a) = (5) x (7)	572,33	892,67	1.159	2.521
	b. Bagian tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	19,41	22,75	0,41	2,43
13	a. Keuntungan (Rp/kg BB)	(13a) = (11a)-(12a)	2.376	3.031	283.177	101.221
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	80,59	77,25	99,59	97,57
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Margin (Rp/Kg)	(14) = (10)-(8)	5.000	6.500	412.500	266.668
15	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%	11,45	13,73	0,28	0,95
16	Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%	41,03	39,64	31,07	61,10
17	Keuntungan Pengusaha (%)	14c = (13a/14) x 100%	47,53	46,63	68,65	37,96

Sumber : Hasil Penelitian (2017) Koefisien

tenaga kerja kopi bubuk kemasan 250 gr yaitu 0,02 HOK/kg bahan baku yang berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg biji kopi membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,02 HOK. Sedangkan koefisien tenaga kerja kopi bubuk kemasan 100 gr yaitu 0,03 HOK/kg yang berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg biji kopi membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,03 HOK. Koefisien tenaga kerja kopi durian 200 gr yaitu 0,04 HOK/kg yang artinya setiap pengolahan 1 kg biji

kopi dibutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,04 HOK sedangkan koefisien tenaga kerja kopi durian kemasan 30 gr yaitu 0,02 HOK/kg yang artinya setiap pengolahan 1 kg biji kopi dibutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,02 HOK.

Sumbangan input lain juga merupakan salah satu komponen yang mendukung terjadinya proses pengolahan. Dalam hal ini, input lain yang diperlukan adalah biaya bahan penolong, bahan bakar, kemasan, penyusutan alat dan listrik. Biaya input

lain untuk kopi bubuk 250 gr dan 1 kg masing-masing sebesar Rp.2.051/kg bahan baku dan Rp.2.576/kg bahan baku. Sedangkan input lain kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing sebesar Rp.128.164/kg bahan baku dan Rp.162.926/kg bahan baku. Pada penelitian Dewi, dkk (2015) nilai input lain yang diperlukan untuk pengolahan kopi HS dan kopi bubuk adalah air, solar, listrik (untuk penerangan), karung, premium (transportasi), plastik. Biaya input lain yang didapatkan pada penelitian tersebut untuk kopi HS sebesar Rp.124,95/kg dan kopi bubuk sebesar Rp.157,66. Nilai sumbangan input lain pada penelitian Dewi, dkk (2015) lebih kecil dibanding nilai sumbangan input lain pada usaha kopi Sahabat.

Hal tersebut disebabkan komponen sumbangan input lain yang diperhitungkan pada usaha kopi Sahabat meliputi biaya bahan penolong, bahan bakar, kemasan, penyusutan alat dan listrik yang pada penelitian Dewi, dkk (2015) terdapat komponen yang tidak diperhitungkan. Analisis nilai tambah dalam penelitian ini memperhitungkan penyusutan peralatan produksi. Hal ini didukung oleh Firdaus (2014) dalam Surya (2016), penyusutan peralatan termasuk pembebanan biaya peralatan akibat penggunaan aset jangka panjang, sehingga diperhitungkan dalam sumbangan input lain.

Nilai output yang dihasilkan kopi bubuk 250 gr dan 1 kg sebesar Rp.30.000/kg dan Rp.31.500/kg bahan baku yang artinya bahwa setiap pengolahan 1 kg biji kopi akan menghasilkan nilai output sebesar Rp.30.000 dan Rp.31.500. Sedangkan nilai output kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing sebesar Rp.437.500/kg dan Rp.291.668/kg yang artinya bahwa setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar sebesar Rp.437.500 dan Rp. 291.668.

Besarnya nilai tambah yang dihasilkan untuk kopi bubuk 250 gr dan 1 kg adalah masing-masing sebesar Rp.2.949/kg bahan baku dan Rp.3.924/kg bahan baku yang artinya bahwa setiap 1 kg biji kopi yang diolah menjadi kopi bubuk akan menciptakan nilai tambah sebesar Rp.2.949 dan Rp.3.924. Rasio nilai tambah untuk kopi bubuk kemasan 250 dan 1 kg masing-masing sebesar 9,83% dan 12,46% hal ini berarti, dalam pengolahan 1 kg biji kopi menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah masing-masing sebesar 9,83% dan 12,46% dari nilai output.

Menurut Hubeis (1997) dalam Surya (2016), Ada tiga indikator rasio nilai tambah yaitu jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambahnya rendah, jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang dan jika besarnya rasio nilai tambah >

40%, maka nilai tambahnya tinggi. Berdasarkan hal tersebut, nilai tambah pengolahan kopi bubuk dikatakan rendah karena nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari 15%. Rendahnya nilai tambah yang dihasilkan disebabkan karena tingginya bahan input lain yakni komponen bahan penolong yang merupakan penyumbang terbesar kedua setelah bahan baku dalam produksi kopi bubuk dan juga tingkat harga jual kopi bubuk yang cukup rendah sehingga nilai tambah yang dihasilkan rendah.

Hal tersebut didukung oleh Surya, dkk (2016) yang menyatakan bahwa tingginya nilai sumbangan input lain per kilogram bahan baku berkaitan dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Jumlah bahan baku kopi bubuk yang digunakan tinggi, sumbangan input lain seperti bahan penolong yang digunakan juga tinggi sehingga memberikan nilai tambah yang rendah.

Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan produksi kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing adalah Rp.284.336/kg bahan baku dan Rp.103.741/kg bahan baku yang artinya bahwa setiap pengolahan 1 kg biji kopi akan menciptakan nilai tambah sebesar Rp.284.500/kg bahan baku dan Rp.103.741/kg bahan baku. Rasio nilai tambah untuk kopi durian masing-masing sebesar 64,99% dan 35,57%, hal ini berarti

untuk pengolahan 1 kg biji kopi akan menghasilkan nilai tambah kopi durian sebesar 64,99% dan 35,57%. Berdasarkan hal tersebut, kopi durian kemasan 200 gr nilai tambahnya dikatakan tinggi karena rasio nilai tambah lebih besar dari 40% sedangkan kopi durian kemasan 30 gr nilai tambahnya dikatakan sedang karena berada pada rentang 15%-40%.

Keuntungan yang didapat usaha kopi Sahabat untuk pengolahan kopi bubuk 250 gr dan 1 kg masing-masing adalah sebesar Rp.2.376/kg bahan baku dan Rp.3.031/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 80,59% dan 77,25%. Sedangkan keuntungan yang diperoleh untuk pengolahan kopi durian 200 gr dan 30 gr adalah masing-masing sebesar Rp.198.399/kg bahan baku dan Rp.68.520/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 99,42% dan 96,45%. Berbeda dengan penelitian Zulkarnain, dkk (2013) keuntungan yang didapatkan oleh industri Sal-Han dari produksi kopi jahe untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp.51.799,44 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 84%.

Keuntungan yang diperoleh usaha kopi Sahabat dari produksi kopi durian lebih besar dibanding industri Sal-Han. Hal ini menunjukkan bahwa kopi durian mampu menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi dari proses pengolahan tersebut dibanding pengolahan kopi jahe.

Soeharjo (1991) dalam Hasanah, dkk (2015), menyebutkan bahwa apabila tingkat keuntungan yang diperoleh (dalam persen) tinggi, maka agroindustri tersebut lebih berperan dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Apabila rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah (dalam persen) tinggi, maka agroindustri yang demikian lebih berperan dalam memberikan pendapatan bagi pekerjanya, sehingga lebih berperan dalam mengatasi masalah pengangguran melalui pemerataan kesempatan kerja. Pengolahan kopi bubuk maupun kopi durian memiliki tingkat keuntungan terhadap nilai tambahnya tinggi, maka dapat dikatakan bahwa pengolahan kopi bubuk dan kopi durian lebih berperan dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi.

Margin yang didapatkan dari bahan baku menjadi kopi bubuk yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan usaha kopi Sahabat. Margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku kopi bubuk dan kopi durian per kilogram. Setiap pengolahan 1 kg bahan baku menjadi kopi bubuk kemasan 250 gr diperoleh margin sebesar Rp.5000/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 11,45%, sumbangan input lain sebesar 41,03% dan keuntungan sebesar 47,53%.

Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg biji kopi menjadi kopi bubuk kemasan 1 kg sebesar Rp.6.500/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 13,73%, sumbangan input lain sebesar 39,64% dan keuntungan sebesar 46,63%.

Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg biji kopi menjadi kopi durian 200 gr sebesar Rp.412.500/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,28%, sumbangan input lain sebesar 31,07% dan keuntungan sebesar 46,63%. Sedangkan margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg biji kopi menjadi kopi durian 30 gr sebesar Rp.266.667/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,95%, sumbangan input lain sebesar 61,10% dan keuntungan sebesar 37,96%.

Analisis Cost Volume Profit

Analisis biaya-volume-laba merupakan suatu alat yang sangat berguna untuk perencanaan dan pengambilan keputusan. Analisis Cost Volume Profit pada usaha kopi Sahabat yang dianalisis terdiri dari beberapa alat analisis yakni Break event Point, Profitabilitas dan *Degree of Operating Leverage*.

Tabel 2. Analisis Break Even Point, Profitabilitas dan Degree of Operating Leverage

No	Uraian	Formula	Kopi Bubuk		Kopi Durian	
			250 gr	1 kg	200 gr	30 gr
1	Penjualan (Rp)	a	75.000.000	78.750.000	10.500.000	6.580.000
2	Penjualan (Kemasan)	b	7.500	1.875	300	1.880
3	Biaya Variabel (Rp)	c	69.166.897	71.216.138	4.930.648	3.662.372
4	Margin Kontribusi (Rp)	d	5.833.103	7.533.862	5.569.352	2.917.628
5	Biaya Tetap (Rp)	e	2.573.201	2.801.080	715.554	1.195.518
6	Laba bersih (Rp)	f	3.259.902	4.732.781	4.853.798	1.722.111
7	MK (Kg)	$h = d/b$	778	4.018	18.565	1.552
8	Rasio MK	$i = (d/a)*100$	7.78	9.57	53.04	44.34
9	BEP (Kemasan)	$j = e / h$	3.309	697	39	770
10	BEP (Rp)	$k = e / i$	33.085.319	29.279.152	1.349.047	2.696.199
11	MOS	$l = ((a-k)/a) \times 100$	55.89	62.82	87.15	59.02
12	MIR	$m = (1-(c / a)) \times 100$	7.78	9.57	53.04	44.34
13	Profitabilitas	$n = l \times m$	4.35	6.01	46.23	26.17
14	DOL	$o = d / f$	1.79	1.59	1.15	1.69

Sumber : Hasil Penelitian (2017)

Analisis Laba Rugi

Laba bersih dihitung dengan metode Variabel Costing sehingga laba bersih yang diterima usaha kopi Sahabat dari kopi bubuk 250 gr dan 1 kg masing-masing adalah sebesar Rp.3.259.902/bulan dan Rp.4.732.781/bulan sedangkan laba bersih yang diterima dari penjualan kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing adalah sebesar yaitu Rp.4.853.798/bulan dan Rp.1.722.111/bulan.

Analisis Titik Impas

Tabel 2, menunjukkan bahwa titik impas untuk kopi bubuk kemasan 250 gr adalah 3.309 kemasan/bulan atau sebesar Rp.33.085.319/bulan. Hal tersebut berarti agar usaha kopi Sahabat tidak mengalami kerugian maka minimal usaha kopi Sahabat harus menjual sebanyak 3.309 kemasan/bulan. Sedangkan titik impas kopi bubuk 1 kg adalah sebanyak 697 kemasan/bulan atau Rp.29.279.152/bulan

hal tersebut berarti agar usaha kopi Sahabat tidak mengalami kerugian maka minimal usaha kopi Sahabat harus menjual kopi bubuk sebanyak 697 kemasan/bulan.

Titik impas kopi durian kemasan 200 gr adalah 39 kemasan/bulan atau Rp. 1.349.047. Hal tersebut berarti agar usaha kopi Sahabat tidak mengalami kerugian maka minimal usaha kopi Sahabat harus menjual kopi durian sebanyak 39 kemasan/bulan. Titik impas kopi durian kemasan 30 gr adalah sebanyak 770 kemasan/bulan atau sebesar Rp.2.696.199/bulan. Hal tersebut berarti agar usaha kopi Sahabat tidak memperoleh kerugian maka minimal harus menjual kopi durian kemasan 30 gr sebanyak 873 setiap bulannya.

Analisis Profitabilitas

Profitabilitas merupakan perhitungan yang berguna untuk mengetahui kemampuan usaha kopi Sahabat untuk

memperoleh laba. Profitabilitas diperoleh dari perkalian antara *Margin Of Safety Ratio* dan *Marginal Income Ratio*.

Berdasarkan tabel 7, nilai Margin Of Safety yang didapatkan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg adalah masing-masing sebesar 55,89% dan 62,82%. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha kopi Sahabat boleh mengalami penurunan penjualan kopi bubuk impas tidak lebih dari 55,89% dan 62,82%, karena jika hal tersebut terjadi maka usaha kopi Sahabat akan mengalami kerugian dari penjualan kopi bubuk tersebut. Sedangkan Margin Of Safety kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr adalah masing-masing adalah 87,15% dan 59,02%.

Margin Of Safety menunjukkan bahwa usaha kopi Sahabat boleh mengalami penurunan penjualan kopi durian impas tidak lebih dari 87,15% dan 59,02% karena jika hal tersebut terjadi maka usaha kopi Sahabat akan mengalami kerugian. Sedangkan jika penurunan penjualan kurang dari nilai Margin of safety maka usaha kopi Sahabat akan memperoleh keuntungan.

Berbeda dengan penelitian Fatqurrodji, dkk (2014), Margin Of Safety yang didapatkan Perusahaan Kopi Sumber Agung sebesar 43,38%, menunjukkan bahwa perusahaan boleh mengalami penurunan tidak lebih dari 43,38% karena perusahaan akan mengalami kerugian.

Sebaliknya apabila penurunan kurang dari 48,38% maka perusahaan akan memperoleh keuntungan. Margin Of Safety yang diperoleh usaha kopi Sahabat lebih besar dibanding pada Perusahaan Kopi Sumber Agung. Hal tersebut menunjukkan bahwa kesempatan usaha kopi Sahabat untuk memperoleh keuntungan lebih besar dibanding Perusahaan Kopi Sumber Agung.

Margin Income Ratio yang didapatkan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg adalah masing-masing yaitu 7,78% dan 9,57%. Hal itu berarti bahwa bagian pendapatan usaha kopi Sahabat yang tersedia untuk menutupi biaya tetap dan memperoleh laba sebesar 7,78% dan 9,57%. Sedangkan Margin Income Ratio yang didapatkan kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr adalah sebesar masing-masing Rp. 7,78% dan 9,57%.

Hal tersebut menunjukkan bahwa bagian pendapatan usaha kopi Sahabat yang tersedia untuk menutupi biaya tetap dan memperoleh laba sebesar 7,78% dan 9,57%. Sehingga nilai profitabilitas yang didapatkan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg masing-masing adalah 4,35% dan 6,01%. Hal tersebut menunjukkan bahwa kemampuan usaha kopi Sahabat untuk memperoleh keuntungan kopi bubuk adalah sebesar 4,35 dan 6,01%. Sedangkan nilai profitabilitas kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr adalah masing-masing

46,23% dan 26,17%. Hal tersebut menunjukkan bahwa kemampuan usaha kopi Sahabat untuk memperoleh keuntungan kopi durian adalah sebesar 46,23% dan 20,15%. Hal tersebut menunjukkan bahwa jika usaha kopi Sahabat mampu menjual semua produk kopi bubuk maupun kopi durian sesuai yang dianggarkan, maka laba yang akan diperoleh masing-masing adalah sebesar 4,35% dari kopi bubuk 250 gr, 6,01% dari kopi bubuk 100 gr, 46,23% dari kopi durian 200 gr dan 26,17% dari kopi durian 30 gr.

Analisis Degree of Operating Leverage

Berdasarkan tabel 7, hasil perhitungan Operating Leverage kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg adalah masing-masing 1,79 dan 1,59 yang menunjukkan bahwa apabila terjadi penurunan atau peningkatan penjualan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg sebesar 1% maka laba akan berubah masing-masing sebesar 1,79% dan 1,59%. Sedangkan Operating Leverage kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr masing-masing adalah 1,15 dan 1,69 yang menunjukkan bahwa apabila terjadi penurunan atau peningkatan penjualan kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr sebesar 1% maka laba akan berubah masing-masing sebesar 1,15% dan 1,69%.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Nilai tambah dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg dikategorikan rendah. Sedangkan nilai tambah pengolahan kopi durian kemasan 200 gr dikategorikan tinggi dan pengolahan kopi durian kemasan 30 gr dikategorikan sedang.
2. Laba bersih yang diperoleh dari penjualan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg adalah masing-masing sebesar Rp.3.259.902/bulan dan Rp.4.732.781/bulan, sedangkan kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr diperoleh laba masing-masing sebesar Rp.4.853.798/bulan dan Rp.1.722.111/bulan. Titik impas yang diperoleh kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg masing-masing sebanyak 3.309 kemasan/bulan dan 697 kemasan/bulan, sedangkan titik impas kopi durian kemasan 200 gr dan 30 gr masing-masing sebanyak 39 kemasan/bulan dan 770 kemasan/bulan.
3. Profitabilitas usaha kopi Sahabat pengolahan kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg masing-masing sebesar 4,35% dan 6,01% sedangkan dari

pengolahan kopi durian masing-masing sebesar 42,69% dan 20,15%. Nilai Degree of Operating Lverage kopi bubuk kemasan 250 gr dan 1 kg masing-masing sebesar 1,77 dan 1,59 sedangkan pada kopi durian 200 gr dan 30 gr masing-masing sebesar 1,15 dan 1,69.

Saran

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dan Cost Volume Profit, sebaiknya usaha pengolahan kopi Sahabat dapat meningkatkan jumlah produksi dengan penekanan biaya produksi dan memperluas area penjualan sehingga laba yang diperoleh dapat optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Assa, Rina. (2013). *Analisis Cost Volume Profit (CVP) Dalam Pengambilan Keputusan Perencanaan Laba pada PT. Tropicana Cocoprima*. Jurnal EMBA Vol 1 No 3 September 2013, Hal 591-601.
- Daryani, Nurbani Ismei. 2011. *Analysis Of Break Even Point As determinants On CV Hanny Collection*. Gunadarma University: Jakarta.
- Dewi, Nusril, Helmiyati, Yessi dan Pahala. 2013. *Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Sashet*. AGRISEP Vol 12 No 2 September 2013 Hal:209-216. ISSN:1412-8837.
- Dewi Ni, I Wayan, dan Ida. 2015. *Analisis Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika di Koperasi Tani Manik Sedana Kabupaten Bangli*. E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata ISSN:2301-6523 Vol 4 No 2 April 2015.
- Dunia, Ahmad dan Wasilah. 2011. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Salemba Empat, Jakarta.
- Garrison, RH dan Noreen, EW. 1994. *Manajerial Accounting : Concepts for planning, control, decision making*. Von Hoffmann Press, USA
- Hayami, Toshihiko, Yoshinori dan Masdjidin. 1987. *Agriculture Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre, Bogor.
- Fatqurrodji, Dzulkirom dan Sri. 2014. *Analisis Cost Volume Profit Sebagai Dasar Perencanaan Penetapan Harga Jual dan Perencanaan Laba yang Diharapkan (Studi Pada Perusahaan Sumber Agung Kec. Sukun Kota Malang Periode 2013)*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB). Vol. 13 No. 2 Agustus 2014.
- Martusa dan Putri. 2010. *Penerapan Cost Volume Profit Analysis sebagai Alat Bantu dalam Perencanaan Penjualan Atas Target Laba yang di tetapkan (Studi Kasus pada Toko Mei Pastry)*. Akurat Jurnal Ilmiah Akuntansi No 3 Tahun ke-1 September-Desember 2010.
- Murtiningrum, Asriani dan Badrudin. 2013. *Analisis Daya Saing Usaha Tani Kopi Robusta (Coffea Canephora) di Kabupaten Rejang Lebong*. Master Thesis Unib Scholar Repository. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Surya Ni, I Made dan Putu Udayani. 2016. *Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Arabika pada Unit Usaha Produktif Ulian Murni Kabupaten Bangli*. E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata ISSN:2301-6523 Vol 5 No 1 Januari 2016