

elSSN 3089-7734; plSSN 3089-7742 Vol. 1, No. 4b, Tahun 2025 doi.org/10.63822/w10qkp64 Hal. 1947-1956

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus : UMKM Air Lanang Coffee) Kabupaten Rejang Lebong

Tri Yogi¹, Fitri lestari², Regi Fernandez³, Darwan Effendi⁴,

Program Studi Sains Perkopian, Fakultas Pertanian, Universitas Pat Petulai, Kabupaten Rejang Lebong 1,2,3,4

*Email Korespodensi: <u>yogitri348@gmail.com</u>

Sejarah Artikel:

 Diterima
 20-06-2025

 Disetujui
 27-06-2025

 Diterbitkan
 01-07-2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the income generated from the powdered robusta coffee processing business at UMKM Air Lanang Coffee, located in Rejang Lebong Regency. The research employed a quantitative approach using descriptive analysis. Data were collected through purposive sampling, with the main respondent being the business owner who is considered to have comprehensive knowledge of the production process and financial aspects of the business. Data collection methods included interviews, observations, and questionnaires, supported by secondary data from relevant sources. The results showed that the total monthly production cost amounted to IDR 82,605,355, comprising both fixed and variable costs. Meanwhile, the total revenue reached IDR 94,615,000, resulting in a net income of IDR 12,009,645. The Revenue-Cost Ratio (R/C) analysis yielded a value of 1.14, indicating that the business is financially feasible and profitable, as every IDR 1.00 of production cost generates IDR 1.14 in revenue. These findings demonstrate that efficient cost and production management can enhance the profitability and sustainability of micro-scale coffee processing businesses. This study is expected to serve as a reference for other MSMEs in making business decisions based on rational financial analysis.

Keywords: robusta coffee; business income; MSMEs; cost analysis; R/C ratio

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta di UMKM Air Lanang Coffee, Kabupaten Rejang Lebong. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan analisis deskriptif. Data diperoleh melalui teknik purposive sampling, dengan responden utama yaitu pemilik UMKM yang dianggap memahami secara menyeluruh proses produksi dan keuangan usahanya. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan kuesioner, serta didukung data sekunder dari berbagai sumber relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi selama satu bulan mencapai Rp82.605.355, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Sementara itu, total penerimaan usaha mencapai Rp94.615.000, sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp12.009.645. Analisis Revenue-Cost Ratio (R/C) menunjukkan nilai sebesar 1,14 yang berarti usaha ini layak dan menguntungkan, karena setiap Rp1 biaya produksi menghasilkan Rp1,14 penerimaan. Temuan ini menunjukkan bahwa pengelolaan biaya dan produksi yang efisien dapat meningkatkan profitabilitas dan kelayakan usaha pengolahan kopi bubuk skala mikro.

1947

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus : UMKM Air Lanang Coffee) Kabupaten Rejang Lebong (Yogi, et al.)



Penelitian ini diharapkan menjadi referensi bagi pelaku UMKM serupa dalam mengambil keputusan usaha berbasis analisis keuangan yang rasional.

Katakunci: kopi robusta; pendapatan usaha; UMKM; analisis biaya; rasio R/C

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Tri Yogi, Fitri lestari, Regi Fernandez, & Darwan Effendi. (2025). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus : UMKM Air Lanang Coffee) Kabupaten Rejang Lebong. Jejak Digital: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(4b), 1947-1956. https://doi.org/10.63822/w10qkp64

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus: UMKM Air Lanang Coffee)

(Yogi, et al.)



PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduknya mempunyai mata pencaharian dibidang pertanian. Berdasarkan lapangan kerja utama, sebagian besar penduduk Indonesia bekerja disektor pertanian yaitu sebanyak 39,68 juta (31,86%), diikuti perdagangan sebanyak 29,11 juta 23,37% (Putra et al., 2020).. Sektor pertanian Indonesia menghasilkan berbagai macam tumbuhan seperti padi, jagung, kedelai sayur-sayuran, cabai, ubi, dan singkong. Selain itu Indonesia juga dikenal dengan hasil perkebunannya, antara lain karet, kelapa sawit, tembakau, kapas, tebu dan kopi. Pertanian juga merupakan sektor yang mempunyai peranan penting dalam hal kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) yang cukup besar yaitu 13,59% dan merupakan urutan kedua setelah sektor industri pengolahan (Badan Pusat Statistik, 2018).

Subsektor pertanian yang cukup besar potensinya adalah subsektor perkebunan. Kopi merupakan salah satu komoditi unggulan dalam subsektor perkebunan di Indonesia karena memiliki peluang pasar yang baik didalam negeri maupun luar negeri. Sebagian besar produksi kopi di Indonesia merupakan hasil dari komoditas perkebunan yang dijual ke pasar dunia (Satria Iswara et al, 2020).

Indonesia pernah mengalami penurunan intensitas produksi kopi yang diakibatkan umur kopi yang sudah cukup tua dan pemeliharaan yang cukup intensif. Hal tersebut masih dapat ditingkatkan dengan cara merehabilitasi tanaman kopi yang tidak produktif lagi dan meningkatkan pemeliharaan kopi, dengan demikian komoditi kopi tetap dapat dipertahankan dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan nasional, mengingat kopi merupakan salah satu komoditi ekspor potensial (Amisan et al, 2017). Perkebunan kopi di Indonesia mayoritas merupakan perkebunan rakyat (PR) sebanyak 96,19% yang diusahakan oleh 1.765.401 petani, sedangkan sebagian kecil lainnya dikelola oleh perkebunan negara dan swasta. Jenis tanaman kopi yang banyak diusahakan adalah kopi Robusta sekitar 73,13%, sedangkan sisanya kopi Arabika. Provinsi Bengkulu sendiri memiliki keistimewaan yaitu termasuk dalam lima besar produsen kopi robusta senusantara, dan terkenal juga disebut sebagai segitiga emas robusta, selain dari Provinsi Lampung dan Provinsi Sumatera Selatan (Listyati et al, 2017).

UMKM Air Lanang Coffee merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan hasil budidaya tanaman kopi sampai dengan penjualan produk hasil olahan. UMKM Air Lanang Coffee beralamatkan di Jalan Pawiro Dimejo Desa Air Lanang, Kecamatan Curup Selatan, Kabupaten Rejang Lebong, Provinsi Bengkulu. Salah satu produk olahan unggulan di industri Air Lanang Coffee yaitu kopi robusta. Produk kopi robusta ini menjadi produk unggulan dikarenakan bahan bakunya mudah ditemukan dan merupakan komoditi utama hasil pertanian Kabupaten Rejang Lebong. Dalam usaha untuk meningkatkan produksi dan pendapatan UMKM Air Lanang Coffee, pemilik usaha sudah melakukan tahapan pengolahan yang sesuai tetapi belum melakukan analisis pendapatan secara rinci, sedangkan pendapatan harus dihitung biaya-biaya yang mempengaruhi jumlah produksi Kopi Robusta tersebut.

Produksi yang dihasilkan akan berpengaruh terhadap penerimaan dalam usaha pengolahan Kopi Robusta dan faktor-faktor biaya yang dikeluarkan oleh industri kopi akan mempengaruhi pendapatan yang akan diterima oleh industri Air Lanang Coffee. Sehingga hal tersebut menyebabkan belum terperincinya berapa besar total pendapatan UMKM Air Lanang Coffee. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea canephora) (Studi Kasus: UMKM Air Lanang Coffee) Kabupaten Rejang Lebong".

(Yogi, et al.)



METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam penelitian ini mencakup beberapa tahapan utama, dimulai dari penentuan responden dengan menggunakan metode purposive sampling, yakni teknik pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian (Arikunto, 2006), di mana responden yang dipilih adalah pemilik UMKM Air Lanang Coffee yang dinilai memahami proses produksi kopi bubuk serta aspek biaya dan pendapatannya. Selanjutnya, metode pengumpulan data dilakukan melalui pendekatan kuantitatif dengan menggunakan data primer dan sekunder; data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, dan kuesioner, sementara data sekunder berasal dari jurnal, laporan, dan instansi terkait. Analisis data menggunakan metode deskriptif kuantitatif yang bertujuan menggambarkan kondisi usaha secara sistematis dan terukur tanpa pengujian hipotesis. Analisis lebih lanjut mencakup perhitungan biaya produksi (TC = TFC + TVC), penerimaan (TR = $P \times Q$), pendapatan (Pd = TR - TC), penyusutan alat (BPA = (Harga Awal - Harga Akhir) / Umur Ekonomis), dan analisis Revenue-Cost Ratio atau R/C (R/C = TR / TC), di mana nilai R/C > 1 menunjukkan usaha menguntungkan, R/C = 1 berarti impas, dan R/C < 1 menunjukkan kerugian (Suratiyah, 2015). Seluruh tahapan ini bertujuan untuk menggambarkan secara menyeluruh efisiensi dan profitabilitas usaha pengolahan kopi bubuk di UMKM Air Lanang Coffee serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih tepat dalam pengelolaan usaha ke depan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Biaya dan Penerimaan Usaha

1. Biaya Produksi pada UMKM Air Lanang Coffee

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan atau individu untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Biaya ini mencangkup biaya bahan baku, tenaga kerja dan biaya Produksi lainnya yang secara langsung maupun tidak langsung yang berkaitan dengan proses produksi. Menurut sukirno (2016) biaya produksi merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan mentah guna menciptakan barang dan jasa. Pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta Air Lanang Coffee yang berlokasi di Kabupaten Rejang Lebong, biaya produksi menjadi aspek penting dalam menentukan besarnya keuntungan serta kelayakan usaha.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada Owner UMKM Air Lanang Coffee, biaya produksi terdiri dari dua komponen utama, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan meskipun tidak terjadi proses produksi, seperti penyusutan alat dan gaji karyawan. Dalam penelitian ini, total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Air Lanang Coffee sebesar Rp.7.645.355 yang terdiri dari penyusutan alat sebesar Rp.339.105 dan gaji karyawan sebesar Rp.7.300.000 dan biaya pajak bangunan sebesar Rp.6.250. Sementara itu, biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah tergantung pada volume produksi. Biaya ini meliputi pembelian bahan baku kopi gelondong, bahan pengemas, listrik, dan biaya operasional. Total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.74.960.000, dengan demikian, total biaya produksi dalam satu bulan pada Umkm Air Lanang Coffee adalah sebesar Rp.82.605.355.

2. Biaya Tetap (Fixed cost)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah meskipun volume produksi atau kegiatan perusahaan mengalami perubahan. Artinya, baik UMKM memproduksi banyak atau sedikit, biaya ini tetap dikeluarkan dalam jumlah yang sama dalam periode tertentu. Menurut mulyadi (2016) biaya tetap (Fixed cost) adalah biaya yang tidak berubah dalam kisaran volume tertentu, walupun terjadi perubahan volume

(Yogi, et al.)



kegiatan. Pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta di UMKM Air Lanang Coffee, biaya tetap yang dikeluarkan terdiri dari penyusutan alat, biaya pajak bangunan dan gaji karyawan. Rincian dari biaya tetap tersebut dapat dilihat pada Tabel 4 berikut :

Tabel 1 Biaya Tetap (Fixed Cost) pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta UMKM Air **Lanang Coffee:**

No	Uraian Biaya	Perbulan	Pertahun
1.	Biaya Pajak Bangunan	75.000 6.250	75.000
2.	Biaya Penyusutan Alat	339,105	4.069.257
3.	Biaya Tenaga Kerja	7.300.000	87.600.000
	Total Biaya Tetap	7.645.355	91.744.257
	Rata-rata	2.548.452	30.581.419

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Pada Tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya tetap pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta meliputi biaya penyusutan alat yaitu sebesar Rp.4.069.257 /tahun atau Rp.339.105/bulan, biaya pajak bangunan sebesar Rp.75.000/tahun atau Rp.6.250/bulan, biaya tenaga kerja sebesar Rp.87.600.000/tahun atau Rp.7.300.000/bulan. Total biaya tetap yaitu sebesar Rp.91.744.257/tahun atau Rp.7.645.355/bulan, ratarata sebesar Rp.30.581.419/tahun atau Rp. 2.548.452/bulan.

Menurut Siregar (2016), biaya tetap adalah pengeluaran yang harus dikeluarkan perusahaan secara rutin dan tidak terpengaruh oleh jumlah barang yang diproduksi. Selanjutnya, menurut Rachmawati (2019), pemahaman terhadap biaya tetap sangat penting dalam analisis usaha karena memengaruhi penetapan harga jual dan perhitungan titik impas (break even point). Dengan mengelola biaya tetap secara efisien, usaha dapat meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan jangka panjang.

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan kopi bubuk robusta di UMKM Air Lanang Coffee meliputi, mesin roasting kap 10 Kg, mesin roasting kap 3 Kg, mesin penepung, mesin grading, mesin grinder besar, mesin grinder kecil, mesin pulper, mesin huller gabah, mesin sealer otomatis, mesin sealer manual, timbangan 150 Kg, timbangan scale, kipas angin besar, kipas angin kecil, baskom steanles, tampah sedang, tampah besar, box, toples, kalkulator dan sendok/sekop kopi.

3. Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh pengusaha. Semakin tinggi jumlah produksi, maka semakin besar biaya variabel yang dikeluarkan, dalam penelitian ini yang termasuk biaya variabel pada usaha kopi bubuk Robusta meliputi Biaya Listrik, Biaya LPG 3 Kg, Kemasan 160 gr, Kemasan 250 gr, Kemasan 1 Kg, Transportasi, Bahan baku biji kopi premium (Q1), Bahan baku biji kopi asalan (Q2).

Rincian dari biaya variabel (Variable Cost) tersebut dapat dilihat pada Tabel berikut :

(Yogi, et al.)



Tabel 2 Biaya Tidak Tetap (variable cost) pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta UMKM **Air Lanang Coffee:**

		_		
Biaya Listrik	Satuan	Jumlah	Harga	Harga total
Biaya Listrik	Kwh	1	170.000	170.000
Biaya LPG 3 Kg	Tabung	8	25.000	200.000
Kemasan 160g	Pcs	750	2.000	1.500.000
Kemasan 250g	Pcs	720	2.500	1.800.000
Kemasan 1 kg	Pack	5	38.000	190.000
Transportasi	Bulan	1	500.000	500.000
Bahan Baku Q1	Kg	400	82.000	32.800.000
Bahan Baku Q2	Kg	600	63.000	37.800.000
	•	Jumlah		74.960.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Biaya variabel merupakan komponen biaya yang berubah-ubah tergantung pada jumlah produksi. Pada usaha pengolahan kopi bubuk ini, total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp.74.960.000. Komponen biaya variabel terdiri dari:

1. Biaya Energi

Biaya listrik sebesar Rp.170.000 dan LPG 3 Kg sebanyak 8 tabung senilai Rp.200.000 digunakan untuk operasional mesin pengolahan kopi. Biaya energi ini penting karena mempengaruhi kelancaran produksi setiap kali proses dijalankan. Menurut Suparta et al. (2017), energi merupakan faktor penting dalam kegiatan produksi dan harus diperhitungkan secara efisien.

Biaya Kemasan

Terdiri dari kemasan 160 gr, 250 gr, dan 1 Kg dengan total biaya Rp.3.490.000. Pemilihan kemasan memengaruhi daya tarik produk dan strategi pemasaran. Menurut Astuti dan Wibowo (2021), kemasan yang menarik dan tepat ukuran sangat berpengaruh terhadap minat beli konsumen.

Transportasi

Biaya transportasi sebesar Rp.500.000 digunakan untuk distribusi bahan dan produk. Biaya ini termasuk biaya variabel karena dapat berubah tergantung aktivitas usaha (Munir, 2016).

4. Bahan Baku

Merupakan komponen terbesar dari biaya variabel, yaitu Rp.70.600.000 yang terdiri dari bahan baku biji kopi premium (Q1) dan biji kopi asalan (Q2). Penggunaan bahan baku secara langsung sebanding dengan jumlah produk yang dihasilkan. Menurut Winarno (2018), biaya bahan baku biasanya mendominasi total biaya variabel pada usaha pengolahan makanan atau minuman.

Secara keseluruhan, biaya variabel menunjukkan bahwa usaha ini memiliki skala produksi yang cukup besar, dengan dominasi biaya bahan baku. Pengelolaan biaya variabel secara efisien dapat meningkatkan margin keuntungan dan daya saing usaha. Menurut Prasetyo (2018), biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada tingkat produksi. Contoh biaya variabel antara lain bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya bahan penolong. Biaya ini hanya muncul saat proses produksi berjalan. Senada dengan itu, menurut Kurniawan (2020), biaya variabel penting diperhitungkan untuk mengetahui efisiensi produksi, terutama dalam analisis usaha kecil dan menengah (UMKM), karena sangat memengaruhi keuntungan usaha. Semakin efisien biaya variabel yang digunakan, maka semakin besar peluang usaha untuk memperoleh laba.



4. Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta UMKM Air Lanang Coffee

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan mencerminkan keuntungan kotor yang diperoleh pelaku usaha sebelum dikurangi oleh pajak atau pengeluaran lain diluar produksi (Munandar, 2021). Tabel 6 menunjukkan hasil analisis pengeluaran dan penerimaan usaha pengolahan kopi bubuk Robusta UMKM Air Lanang Coffee.

Tabel 3 Analisis Biaya dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta UMKM Air Lanang Coffee:

No	Uraian	Satuan	Harga	Jmlh Produk	Nilai (RP)
1.	Total biaya $(TR) = P \times Q$			Trouds	
	a. Harga Produksi	Rp	20.000	312	
	b. Jumlah Produksi	•	35.000	285	
	- Kopi Premium	Pcs	130.000	180	6.240.000
	Kemasan 160gr	Pcs		500	9.975.000
	- Kopi premium	Kg			23.400.000
	Kemasan 245gr		110.000		
	- Kopi Premium				
	Kemasan 1 Kg	Kg			55.000.000
	- Kopi Asalan Kemasan				
	1 Kg				
	Total Penerimaan				94.615.000
2.	Biaya				
	Biaya Listrik	Kwh			170.000
	Biaya LPG 3 Kg	Tabung			200.000
	Kemasan 160gr	Pcs			1.500.000
	Kemasan 250gr	Pcs			1.800.000
	Kemasan 1 Kg	Pack			190.000
	Transportasi	Bulan			500.000
	Bahan Baku Q1	Kg			32.800.000
	Bahan Baku Q2	Kg			37.800.000
	Total Biaya Variabel				74.960.000
3.	Biaya Penyusutan Alat				339,105
	Biaya Pajak Bangunan				6.250
	Biaya Tenaga Kerja				7.300.000
	Total Biaya Tetap	7.645.355			
4.	TC=VC+FC				
•	a. Biaya Variabel				7.645.355
	b.Biaya Tetap				74.960.000
	Total Biaya Produk	82.605.355			
5.	PD=TR-TC				
	a. Penerimaan				94.615.000
	b. Total Biaya				82.605.355
	Total Pendapatan				12.009.645

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2025.



Berdasarkan Tabel 3, dapat diketahui bahwa total penerimaan usaha pengolahan kopi bubuk robusta di UMKM Air Lanang Coffee mencapai Rp.94.615.000. Komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dibagi menjadi dua, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdiri dari berbagai kebutuhan operasional seperti biaya listrik sebesar Rp.170.000, LPG 3 Kg sebesar Rp.200.000, pembelian bahan kemasan 160 gr, 250 gr, dan 1 Kg dengan total masing-masing Rp.1.500.000, Rp.1.800.000, dan Rp.900.000. Selain itu, terdapat pula biaya transportasi bulanan sebesar Rp.500.000, serta bahan baku utama seperti bahan baku Q1 sebesar Rp.32.800.000 dan bahan baku Q2 sebesar Rp.37.800.000. Total keseluruhan biaya variabel mencapai Rp.74.960.000.

Biaya tetap meliputi komponen biaya penyusutan alat sebesar Rp.339.105, pajak bangunan sebesar Rp.6.250, dan gaji tenaga kerja sebesar Rp.7.300.000. Sehingga total biaya tetap yang dikeluarkan adalah Rp.7.645.355. Dengan menjumlahkan biaya variabel dan biaya tetap, maka total biaya produksi usaha ini adalah sebesar Rp.82.605.355. Setelah dikurangi dari total penerimaan sebesar Rp.94.615.000, diperoleh total pendapatan bersih (keuntungan) sebesar Rp.12.009.645. Analisis biaya dan pendapatan usaha merupakan pendekatan penting untuk menilai efisiensi dan kelayakan finansial suatu usaha, termasuk pada sektor pengolahan kopi bubuk. Melalui analisis ini, pelaku usaha dapat mengetahui hubungan antara total biaya yang dikeluarkan dengan pendapatan yang dihasilkan, serta potensi keuntungan usaha. Menurut Wibowo (2017), analisis biaya dan pendapatan usaha pada industri kecil pengolahan kopi bubuk bertujuan untuk mengetahui besarnya pengeluaran, penerimaan, dan keuntungan bersih yang diperoleh dalam satu periode usaha. Perhitungan ini biasanya mencakup biaya tetap, biaya variabel, total biaya, serta pendapatan dari hasil penjualan produk kopi bubuk. Selain itu, berdasarkan penelitian oleh Dewi dan Santosa (2020), pengolahan kopi bubuk skala kecil hingga menengah memiliki potensi pendapatan yang cukup tinggi jika efisiensi biaya dapat dijaga, terutama dalam penggunaan bahan baku dan tenaga kerja. Analisis ini juga digunakan sebagai dasar untuk menilai rasio keuntungan, titik impas, serta daya saing produk di pasar lokal.

Usaha pengolahan kopi bubuk robusta di UMKM Air Lanang Coffee memiliki struktur biaya yang seimbang antara biaya variabel dan biaya tetap, serta menghasilkan pendapatan yang cukup signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan usaha ini dikelola secara efisien dan berpotensi memberikan keuntungan yang berkelanjutan.

5. Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)

Usaha produksi dikatakan efisien jika perbandingan antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya >1. Berikut dapat ditunjukkan R/C Ratio pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta. Rincian dari Analisis Revenue Cost Ratio (R/C) Usaha Kopi Bubuk Robusta tersebut dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 4 Analisis kelayakan Revenue Cost Ratio (R/C) pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta

Uraian	Nilai (Rp)
Penerimaan	94.615.000
Biaya produksi	
a. Biaya Variabel	74.960.000
b. Biaya Tetap	7.645.355
Total biaya produksi	82.605.355
Keuntungan	12.009.645
Kelayakan (R/C Ratio)	1,14

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus: UMKM Air Lanang Coffee)

(Yogi, et al.)



Berdasarkan diatas, dapat diketahui bahwa usaha pengolahan kopi bubuk robusta memperoleh total penerimaan sebesar Rp.94.615.000 per bulan. Sementara itu, total biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha ini sebesar Rp.82.605.355, yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp.7.645.355 dan biaya variabel sebesar Rp.74.960.000. Dari perbandingan antara penerimaan dan biaya produksi tersebut diperoleh nilai Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) sebesar 1,14.Nilai R/C Ratio sebesar 1,14 memiliki arti bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp.1,00 mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp.1,14. Dengan kata lain, usaha ini mampu memberikan keuntungan sebesar Rp.0,14 untuk setiap rupiah biaya yang dikeluarkan. Analisis R/C Ratio merupakan metode sederhana namun efektif untuk menilai kelayakan usaha skala mikro dan menengah, termasuk industri rumah tangga seperti pengolahan kopi bubuk. Nilai R/C Ratio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha telah memberikan pendapatan yang lebih besar dibandingkan biaya produksi, sehingga layak untuk dilanjutkan Arsyad dan Fitriani (2021).

Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi bubuk robusta yang dilakukan tergolong layak secara finansial, karena nilai R/C Ratio lebih besar dari 1. Secara ekonomis, semakin tinggi nilai R/C Ratio maka semakin efisien dan menguntungkan usaha tersebut. Nilai R/C Ratio di atas satu menandakan bahwa pendapatan yang dihasilkan mampu menutupi seluruh biaya produksi dan masih menyisakan keuntungan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan usaha pengolahan kopi bubuk robusta layak untuk terus dijalankan dan bahkan dapat diperluas skala usahanya apabila dikelola secara optimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- Besar Biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan kopi bubuk robusta Rp.82.605.355/bulan. Total penerimaan usaha pengolahan Kopi Bubuk Robusta yaitu sebesar Rp.94.615.000/bulan dengan total pendapatan usaha sebesar Rp.12.009.645/bulan.
- Hasil perhitungan analisis R/C Ratio diketahui bahwa R/C ratio sebesar 1,14 ini artinya bahwa setiap pengeluaran Rp.1,00 maka akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp.1,14. Berdasarkan nilai R/C Ratio yang diperoleh dengan nilai lebih dari 1 maka dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan kopi bubuk Robusta sudah efisien dan menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amisan, R., Suryana, E., & Ridwan, A. (2017). Strategi pengembangan perkebunan kopi rakyat di Indonesia. Jurnal Agribisnis Indonesia, 5(2), 143–152.
- Arikunto, S. (2006). Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astuti, R., & Wibowo, A. (2021). Pengaruh kemasan terhadap minat beli konsumen pada produk UMKM. Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam, 3(1), 45–56.
- Dewi, S., & Santosa, T. (2020). Analisis pendapatan usaha kopi bubuk skala rumah tangga. Jurnal Agroindustri Indonesia, 10(2), 107–114.
- Kurniawan, D. (2020). Analisis efisiensi biaya produksi UMKM di sektor makanan dan minuman. Jurnal Riset Ekonomi dan Manajemen, 6(3), 220–229.
- Listyati, W., Suhendar, D., & Wijaya, H. (2017). Peta sebaran dan potensi kopi robusta di Indonesia. Jurnal Perkebunan dan Hortikultura, 11(1), 67–75.

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta (Coffea Canephora) (Studi Kasus: UMKM Air Lanang Coffee)

(Yogi, et al.)



Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya. Jakarta: Salemba Empat.

Munandar, A. (2021). Manajemen keuangan usaha kecil menengah. Jurnal Ekonomi Mikro, 9(1), 12–25.

Munir, M. (2016). Peran biaya transportasi terhadap efisiensi distribusi produk pertanian. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, 4(1), 33–42.

Prasetyo, H. (2018). Analisis biaya produksi pada usaha mikro makanan ringan. Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis, 9(2), 100–109.

Purba, J. (2019). Dasar-dasar akuntansi biaya: Konsep dan aplikasi. Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis, 6(1), 40-47.

Sadono, S. (2002). Pengantar Teori Mikroekonomi (Edisi Ketiga). Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Satria Iswara, R., Yuliastri, R., & Gunawan, D. (2020). Analisis daya saing ekspor kopi Indonesia. Jurnal Agribisnis dan Agroindustri, 3(2), 150-158.

Soekartawi. (2003). Analisis Usahatani. Jakarta: UI Press.

Soekartawi. (2005). Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Siregar, H. (2016). Perhitungan biaya tetap dan dampaknya pada titik impas usaha mikro. Jurnal Akuntansi dan Keuangan, 7(1), 23–30.

Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Suratiyah, K. (2015). Ilmu Usahatani. Jakarta: Penebar Swadaya.

Suparta, I. N., & Anjani, P. W. (2017). Efisiensi penggunaan energi pada industri rumah tangga. Jurnal Teknologi dan Industri, 5(2), 88–95.

Wibowo, T. (2017). Analisis biaya dan pendapatan usaha kopi bubuk skala kecil. Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan, 5(1), 67–75.

Winarno, F. G. (2018). Biaya bahan baku sebagai faktor utama dalam pengolahan makanan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(4), 55-63.