

Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat

Nur Hasanah^{1*}, Dayang Berliana², Fitriani³

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis Pangan, Politeknik Negeri Lampung

*Corresponding author: nurh21002@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah usaha pengolahan kopi bubuk. Metode analisis data yang digunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Sampel pada penelitian ini sebanyak 5 responden pengolah kopi bubuk yang dikategorikan berdasarkan (BPS, 2013) industri kecil yang mempekerjakan 1 sampai 19 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa termasuk proses produksi pengolahan kopi dalam metode analisis deskriptif kualitatif sudah menggunakan alat produksi yang modern dengan menggunakan mesin *roasting* kapasitas 30 sampai 50kg. Pada analisis biaya dan pendapatan menunjukkan bahwa rata-rata keuntungan bersih pelaku usaha pengolah kopi per sekali produksi adalah sebesar Rp2.750.425. Para pelaku usaha dikatakan labanya positif atau untung dan dapat dijalankan, karena total penerimaan lebih besar dari harga pokok produksi. Analisis nilai tambah yang diperoleh pelaku usaha pengolah kopi adalah Rp18.888/kg. Nilai ini diperoleh dengan mengurangi nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain pada pengolahan kopi bubuk. Rasio nilai tambah sebesar 42%.

Kata kunci: Proses produksi, Analisis biaya, Analisis nilai tambah

Abstract

This study aims to analyze the costs and revenues of the ground coffee processing business and to analyze the added value of the ground coffee processing business. The data analysis method used was descriptive qualitative and quantitative analysis. The sample in this study was 5 respondents who processed ground coffee in Way Tenong District which were categorized based on (BPS, 2013) small industries that employed 1 to 19 people. The results showed that the coffee processing production process included in the qualitative descriptive analysis method had used modern production equipment using a roasting machine with a capacity of 50 to 100 kg. The cost and income analysis shows that the average net profit of coffee processing business actors per production is Rp.2,713,000. Business actors are said to have positive profits or profits and can be run, because the total revenue is greater than the total cost. The added value analysis obtained by coffee processing business actors is Rp. 19,019. This value is obtained by subtracting the output value from the price of raw materials and the contribution of other inputs to the processing of ground coffee. Value added ratio of 42%.

Keywords: Production process, Cost analysis, Value added analysis

PENDAHULUAN

Kopi menjadi salah satu komoditas ekspor unggulan subsektor perkebunan yang mempunyai peranan penting bagi perekonomian Indonesia. Kontribusinya bagi perekonomian tercermin pada kinerja perdagangan serta peningkatan nilai tambahnya. Kopi sebagai produk ekspor, memiliki potensi pada peluang pasar baik didalam maupun luar negeri. Kontribusi yang di berikan berupa penghasil devisa dan pendapatan Negara menciptakan lapangan kerja, sumber pendapatan petani, pendorong pertumbuhan pada sektor agribisnis dan agroindustri, pengembangan wilayah, serta pelestarian lingkungan (Direktoral Jenderal Perkebunan, 2019).

Komoditi kopi merupakan komoditi perkebunan yang cukup penting dalam perdagangan internasional. Kopi merupakan salah satu mata dagang yang mempunyai arti yang penting bagi bangsa Indonesia dengan nilai ekspor 6-10 % dari sejumlah nilai-nilai hasil pertanian. Hasil ini menunjang perekonomian sebagai sumber devisa terbesar setelah karet. Salah satu kebijakan operasional yang ditempuh dalam pembangunan perkebunan dengan melakukan pengembangan agribisnis dengan cara meningkatkan komoditi yang tersedia melalui peningkatan produksi, produktivitas dan pengembangan produk olahan (Susanto, 2003).

Tanaman kopi salah satu komoditas hasil perkebunan yang dapat diolah lebih lanjut guna meningkatkan nilai tambah. Proses pengolahan kopi yang diawali dari produk kopi gelondong basah yang baru dipanen hingga mencapai produk tahap akhir berupa kopi bubuk. Upaya peningkatan produksi pengolahan kopi dapat dilakukan melalui peningkatan produktivitas pengolahan kopi didukung oleh peningkatan faktor-faktor produksi. Faktor-faktor produksi dalam pengolahan kopi ialah bahan baku atau input utama, modal dalam pengolahan kopi yang digunakan, dan penggunaan teknologi alat mesin pengolahan (Manurung, 2018).

Berdasarkan Badan Pusat Statistika tahun 2019 Produksi kopi di Provinsi Lampung mencapai 52.572 ton/ha. Produktivitas kopi yang tinggi dapat menjadikan komoditas kopi melimpah pada saat musim panen raya dan menjadikan harga kopi menjadi murah (Analianasari et al., 2020). Salah satu upaya untuk dilakukan dalam rangka meningkatkan pendapatan industri rumah tangga pengolah kopi adalah dengan cara meningkatkan nilai tambah komoditas melalui pengolahan lebih lanjut (agroindustri). Agroindustri perlu dikembangkan guna memberikan manfaat khususnya industri pengolahan produk pertanian yang berlokasi di pedesaan, dengan berdasar pada sumberdaya yang ada, yaitu meningkatkan nilai tambah produk, meningkatkan lapangan pekerjaan di pedesaan, dan meningkatkan pendapatan (Fitriani, 2017). Sekaligus guna mengatasi permasalahan

pengangguran dan kemiskinan di pedesaan, mengurangi tingkat pengangguran (Daud Faizal, 2015).

METODE

Penelitian ini dilakukan di industri kopi skala kecil yang berlokasi di Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Waktu penelitian dilakukan dari bulan November 2021 hingga bulan Februari 2022. Pada penelitian ini teknik pengambilan sampel dilakukan dengan sengaja (Purposive) dengan pertimbangan lokasi penelitian terdapat beberapa industri kopi skala kecil. Metode pengambilan sampel Purposive Sampling yaitu teknik pengambilan sampel dengan menggunakan kriteria yang sudah ditentukan dalam memilih sampel (Simarmata et al., 2019). Pemilihan responden pelaku industri pengolah kopi ditentukan berdasarkan BPS, 2013 dengan kriteria yaitu: Industri kecil yang mempekerjakan 1-19 orang, dengan kapasitas produksi 70-200 kg/periode.

Metode analisis data yang digunakan metode kuantitatif. Metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis nilai tambah tambah pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi. Metode perhitungan nilai tambah (Metode Hayami) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Analisis Nilai Tambah menggunakan Metode Hayami

Variabel	Hasil	Satuan
Output, Input dan harga		
Output/produk total	A	Kg/bulan
Input Bahan Baku	B	Kg/bulan
Input Tenaga Kerja	C	Orang/Proses
Faktor Konversi	$D = A / B$	-
Koefisien Tenaga Kerja	$E = C / B$	Hok/kg
Harga Output	F	Rp/kg
Upah rata-rata tenaga kerja	G	Rp/hok
Penerimaan dan keuntungan		
Harga Input Bahan Baku	H	Rp/kg
Sumbangan Input Lain	I	Rp/kg
Nilai Output	$J = D \times F$	Rp/kg
a). Nilai tambah	$K = J - H - I$	Rp/kg
b). Rasio nilai tambah	$L = (K / J) \times 100\%$	%
a). Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$	Rp/kg
b). Pangsa tenaga kerja	$N = M / K \times 100\%$	%
a). Keuntungan	$O = K - M$	Rp/kg
b). Tingkat Keuntungan	$P = O / K \times 100\%$	%
Balas jasa untuk faktor produksi		
Marjin	$Q = J - H$	Rp/kg
a). Pendapatan tenaga kerja	$R = M / Q \times 100\%$	%
b). Sumbangan Input Lain	$S = I / Q \times 100\%$	%
c). Keuntungan Pemilik	$T = O / Q \times 100\%$	%

Sumber : Hayami *et al.* (1987).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha selama periode produksi. Komponen biaya produksi meliputi biaya bahan baku, upah tenaga kerja dan biaya *Overhead* pabrik yang terdiri biaya bahan penunjang dan biaya penyusutan alat.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan keseluruhan nilai dari input usaha yang dikeluarkan dalam proses produksi pengolahan kopi bubuk. Komponen biaya bahan baku para pelaku usaha pengolah kopi bubuk dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komponen Rataan Biaya Bahan Baku Pelaku Usaha Pengolah Kopi Bubuk

Nama	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Moreno Coffea	240	Kg	24.000	5.760.000
Rungau Kopi	180	Kg	24.000	4.320.000
Mikhail Kopi	150	Kg	24.000	3.600.000
Simahan Kopi	135	Kg	24.000	3.240.000
Tomacco Roastery	100	Kg	24.000	2.400.000
Jumlah	805		120.000	19.320.000
Rata-rata	161		24.000	3.864.000

Tabel 2 menunjukkan rata-rata biaya bahan baku yang dikeluarkan pelaku usaha pengolah kopi sebesar Rp3.864.000. Bahan baku yang diperoleh pelaku usaha pengolah kopi sebesar Rp24.000.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan pelaku usaha untuk membayar tenaga kerja dalam proses produksi dalam satu hari kerja. Kegiatan yang dilakukan oleh pekerja meliputi penyangraian, penggilingan dan pengemasan. Besarnya upah tenaga kerja berdasarkan kesepakatan antara pelaku usaha dengan para pekerja. Komponen biaya tenaga kerja yang dikeluarkan para pelaku usaha dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Komponen Total Biaya Tenaga Kerja

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	328.000
Rungau Kopi	234.000
Mikhail Kopi	182.000
Simahan Kopi	179.250
Tomacco Roastery	112.000
Jumlah	1.035.250
Rataan	207.050

Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pelaku usaha sebesar Rp207.050, biaya tenaga kerja terdiri dari kegiatan penyangraian, penggilingan dan pengemasan. Upah tenaga kerja yang dikeluarkan pelaku usaha berbeda-beda sesuai dengan kesepakatan antara pekerja dengan pemilik usaha.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik merupakan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan pelaku usaha. Contoh biaya *overhead* pabrik yaitu biaya yang timbul dari pemakaian bahan penolong ataupun bahan penunjang dan biaya penyusutan alat. Biaya *overhead* pabrik pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

Biaya Bahan Penolong atau Bahan Penunjang

Bahan penolong merupakan seluruh bahan-bahan yang digunakan diluar bahan baku dalam proses produksi. Komponen biaya bahan penunjang atau bahan penolong dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komponen Rataan Biaya Bahan Penolong atau Bahan Penunjang

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	427.000
Rungau Kopi	310.000
Mikhail Kopi	362.000
Simahan Kopi	250.000
Tomacco Roastery	319.000
Jumlah	1.668.000
Rataan	333.600

Tabel 4 menunjukkan rata-rata biaya bahan penolong atau bahan penunjang yang dikeluarkan oleh pelaku usaha pengolah kopi sebesar Rp333.600.

Biaya Penyusutan Peralatan

Penyusutan peralatan merupakan selisih antara harga perolehan alat dengan nilai sisa. Komponen biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan para pelaku usaha dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Komponen Biaya Penyusutan Peralatan

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	79.890
Rungau Kopi	130.481
Mikhail Kopi	77.988
Simahan Kopi	51.463
Tomacco Roastery	67.304
Jumlah	407.125
Rataan	81.425

Tabel 5 menunjukkan rata-rata biaya penyusutan alat per satu kali proses produksi yang dikeluarkan sebesar Rp81.425.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah jumlah total keseluruhan biaya yang dikeluarkan digunakan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan rupiah. Komponen Harga pokok produksi yang dikeluarkan pelaku usaha pengolah kopi bubuk dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Komponen Harga Pokok Produksi Pengolahan Kopi Bubuk

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	6.594.890
Rungau Kopi	4.994.481
Mikhail Kopi	4.221.988
Simahan Kopi	3.720.713
Tomacco Roastery	2.898.304
Jumlah	22.430.375
Rataan	4.486.075

Tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata harga pokok produksi per periode satu kali produksi yang dikeluarkan sebesar Rp4.486.075. Harga pokok produksi cukup besar. Hal ini dikarenakan dalam memperoleh bahan baku membutuhkan jumlah yang cukup besar sebanyak 122kg biji kopi.

Beban

Beban adalah biaya yang ada kaitannya dengan proses produksi dan pemasaran kopi bubuk. Beban yang terdapat dalam produksi kopi bubuk berupa beban listrik, komunikasi dan pajak bangunan. Komponen beban biaya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Komponen Beban Biaya Pengolahan Kopi Bubuk

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	97.500
Rungau Kopi	97.500
Mikhail Kopi	87.500
Simahan Kopi	67.500
Tomacco Roastery	67.500
Jumlah	417.500
Rataan	83.500

Tabel 7 menunjukkan bahwa total beban biaya yang dikeluarkan pelaku usaha adalah sebesar Rp83.500. Beban pengolahan kopi bubuk terdiri dari biaya listrik, biaya komunikasi dan biaya pajak bumi bangunan.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Penerimaan juga ditentukan oleh besar kecilnya hasil produksi yang dihasilkan dan harga dari produksi. Komponen penerimaan pelaku usaha pengolah kopi dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Komponen Penerimaan Pelaku Usaha Pengolah Kopi

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	12.000.000
Rungau Kopi	8.100.000
Mikhail Kopi	6.600.000
Simahan Kopi	5.700.000
Tomacco Roastery	4.200.000
Jumlah	36.600.000
Rataan	7.320.000

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata-rata total penerimaan pelaku usaha adalah sebesar Rp7.320.000. Penetapan harga jual yang ditetapkan oleh pelaku usaha adalah sebesar Rp60.000/kg bubuk kopi.

Keuntungan

Keuntungan merupakan penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha sesudah dikurangi dengan seluruh biaya produksi. Komponen total keuntungan pelaku usaha dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Komponen Total Keuntungan Usaha Pengolah Kopi

Nama	Jumlah
Moreno Coffea	5.307.610
Rungau Kopi	3.008.019
Mikhail Kopi	2.290.513
Simahan Kopi	1.911.788
Tomacco Roastery	1.234.196
Jumlah	13.752.125
Rataan	2.750.425

Tabel 9 menunjukkan rata-rata total keuntungan yang diterima oleh pelaku usaha sebesar Rp2.750.425. Berdasarkan perhitungan diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh para pelaku usaha lebih besar dari harga pokok produksi yang dikeluarkan. Dalam hal ini pada penelitian ini para pelaku usaha dikatakan labanya positif atau untung (Supratman, 2020).

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah penambahan suatu input komoditas setelah dilakukan proses produksi. Perhitungan nilai tambah digunakan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku menjadi kopi bubuk. Nilai tambah dihitung dari selisih antara nilai penerimaan (output) dan nilai biaya total (input) yang di keluarkan dalam proses pengolahan. Seluruh komponen nilai diukur dan dinyatakan dalam satuan kilogram bahan baku. Hal ini dilakukan agar diketahui besarnya pertambahan nilai dari satu kilogram bahan baku yang dibentuk oleh kegiatan pengolahan. Tabel besarnya nilai tambah pengolahan kopi bubuk dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Perhitungan Nilai Tambah dalam Pengolahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk dengan menggunakan Metode Hayami

No	Uraian	Hasil	Satuan
I	Output, Input dan harga		
1	Output/produk total	122	Kg/Produksi
2	Input Bahan Baku	161	Kg/Produksi
3	Input Tenaga Kerja	3	Orang/Proses
4	Faktor Konversi (1/2)	0,757764	-
5	Koefesien Tenaga Kerja (3/2)	0,0186335	Hok/kg
6	Harga Output	60.000	Rp/kg
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja	207.050	Rp/hok
II	Penerimaan dan keuntungan		
8	Harga Input Bahan Baku	24.000	Rp/kg
9	Sumbangan Input Lain	2.578	Rp/kg
10	Nilai Output (4x6)	45.466	Rp/kg
11	a. Nilai tambah (10-8-9)	18.888	Rp/kg
	b. Rasio Nilai Tambah $(11a/10) \times 100$	42%	%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (5x7)	3.858	Rp/kg
	b. Pangsa Tenaga Kerja $(12a/11a) \times 100$	20%	%
13	a. Keuntungan (11a - 12a)	15.030	Rp/kg
	b. Tingkat Keuntungan $(13a/11a) \times 100$	80%	%
III	Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Marjin (10-8)	21.466	Rp/kg
	a. Pendapatan Tenaga Kerja $(12a/14) \times 100$	18%	%
	b. Sumbangan Input Lain $(9/14) \times 100$	12%	%
	c. Keuntungan Pemilik $(13a/14) \times 100$	70%	%

Tabel 10 diketahui bahwa perhitungan nilai tambah produk kopi bubuk dengan menggunakan metode Hayami sebagai berikut:

Input, Output, Harga

Tabel 10 menunjukkan rata-rata jumlah kopi bubuk yang dihasilkan dan jumlah bahan baku biji kopi yang digunakan. Rata-rata jumlah output yang dihasilkan pengolahan kopi bubuk yaitu sebesar 122 kg dan jumlah input bahan baku sebesar 161kg. Rata-rata faktor konversi untuk pelaku usaha sebesar 0,7. Faktor konversi ini

diperoleh dengan membandingkan antara output dengan input produksi. Faktor konversi ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg biji kopi akan menghasilkan 0,7 kg kopi bubuk. Rata-rata tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan kopi bubuk untuk pelaku usaha sebanyak 3 HOK. Koefisien tenaga kerja yang dalam mengolah 1 kg biji kopi sebesar 0,01 dengan rata-rata upah tenaga kerja per produksi sebesar Rp207.050.

Penerimaan dan Keuntungan

Harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan kopi bubuk pada masing-masing pelaku usaha adalah sebesar Rp24.000/kg. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari hasil pembagian antara bahan penolong dengan total bahan baku kemudian di tambah dengan hasil pembagian penyusutan peralatan per periode produksi dengan jumlah bahan baku. Nilai sumbangan input lain sebesar Rp2.57. Nilai output yang diperoleh adalah sebesar Rp45.466. Nilai output ini diperoleh dengan mengalikan antara faktor konversi dengan harga output. Faktor konversi pada dalah sebesar 0,7 dengan harga ouput sebesar Rp.60.000.

Nilai tambah diperoleh pelaku usaha adalah sebesar Rp18.888/kg. Nilai ini diperoleh dari hasil mengurangkan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input. Rasio nilai tambah kopi bubuk adalah sebesar 42% dari nilai *output*. Pendapatan tenaga sebesar Rp.3.858/kg. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dan rata-rata upah tenaga kerja. Pangsa tenaga kerja sebesar 20%. Nilai pangsa tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah kemudian dikalikan dengan 100%. Keuntungan diperoleh pelaku usaha sebesar Rp15.030/kg. Nilai ini diperoleh dari pengurangan nilai tambah terhadap pendapatan tenaga kerja pada pengolahan kopi bubuk. Tingkat keuntungan sebesar 80%. Tingkat keuntungan diperoleh dari pembagian keuntungan terhadap nilai tambah kemudian dikalikan dengan 100%. Artinya, diperoleh keuntungan dalam pengolahan biji kopi sebanyak 161kg menjadi 122 kg kopi bubuk yang dihasilkan sebesar 80%.

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Margin diperoleh dari hasil pengurangan nilai *output* dengan harga bahan baku. Nilai margin diperoleh sebesar Rp26.466/kg. Bagian pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi pendapatan tenaga kerja dengan margin kemudian dikalikan dengan 100%. Nilai balas jasa pendapatan tenaga kerja adalah sebesar 18%. Balas jasa untuk sumbangan input lain diperoleh dari hasil bagi antara sumbangan input lain dengan margin kemudian dikalikan dengan 100%. Nilai balas jasa untuk sumbangan input lain sebesar 12%. Nilai balas jasa untuk keuntungan pelaku usaha diperoleh dari hasil bagi keuntungan dengan

margin kemudian dikalikan 100%. Nilai balas jasa keuntungan bagi pelaku usaha adalah sebesar 70%.

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan, nilai tambah yang dihasilkan Rasio nilai tambah kopi bubuk adalah sebesar 42% tergolong tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian (Yama, 2020) mengatakan perhitungan nilai tambah dikatakan rendah apabila nilai rasio <15%, nilai tambah di katakan sedang apabila rasio 15-40%, dan nilai tambah di katakan tinggi apabila >40%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa nilai tambah pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk adalah sebesar Rp18.888/kg. Dengan demikian nilai rasio nilai tambah dihasilkan adalah sebesar 42% tergolong tinggi. Berkembangnya industri kopi di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat secara tidak langsung dapat memberikan nilai tambah baik dari segi pengolahan bahan baku menjadi produk jadi maupun nilai tambah sosial bagi masyarakat yang secara otomatis dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di Kecamatan Way Tenong dan di luar Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat. Berdasarkan hasil penelitian dalam satu industri kopi dapat mempekerjakan 2-4 orang, sedangkan jumlah industri kopi di Kecamatan Way Tenong diperkirakan dapat terus bertambah tentunya lapangan pekerjaan juga akan semakin bertambah, dan membantu pemerintah dalam mengurangi pengangguran. Oleh karena itu industri kopi skala kecil perlu dikembangkan sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan tingkat kesejahteraan bagi semua anggota industri kopi skala kecil dan menyerap tenaga kerja masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Analinasari, A., Berliana, D., & Humaidi, E. (2020). Strategi Pengembangan Aneka Dodol Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Lampung Barat. *Agrimor*, 5(2), 24-27.
- Analinasari, A., Win, E. K., Berliana, D., Yulia, M., & Shintawati, S. (2022). Evaluasi pasca panen, cacat mutu dan atribut kimia (kafein, asam klorogenat) kopi robusta Lampung Barat (studi kasus gapoktan di Lampung Barat)[Identification of post-harvest, quality defects, and chemical characteristics (caffeine, chlorogenic acids) of West Lampung robusta coffee beans (Case Study of Gapoktan in West Lampung)]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 42-52.
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110-119.
- Fitriani, F. (2017). Pertanian Perdesaan Lampung: Peluang dan Tantangan Lampung

Rural Agriculture; Opportunities And Challenges F. *Journal of Food System and Agribusiness*.

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village.

Laroibafih, F. A. (2018). *TA: Analisis Nilai Tambah Pengolahan Sampah Menjadi Pupuk Kompos di BUMDes Panggunglestari Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).

Yama, Ni Nyoman (2020). Analisis Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Tahu pada Sentra Industri Tahu di Pekon Gading Rejo Kecamatan Gading Rejo Kabupaten Pringsewu. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis Pangan, Jurusan Ekonomi dan Bisnis, Politeknik Negeri Lampung.

Royanti, D., & Sulistyowati, L. (2018). Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri Pureemangga di CV promindo utama Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 4(3), 815.

Sari Komala (2020). Rantai Pasok dan Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Produksi Lanting (Studi Kasus Desa Karang Anyar Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran). *Skripsi*. Program Studi Agribisnis Pangan, Jurusan Ekonomi dan Bisnis, Politeknik Negeri Lampung.

Supratman, M. E., Noor, T. I., & Yusuf, M. N. (2020). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta (Studi Kasus pada Agroindustri Panawangan Coffee di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(2), 436-440.