

**NILAI TAMBAH DAN EFISIENSI PEMASARAN KOPI  
ARABIKA DI KABUPATEN TANA TORAJA**

*ADDED VALUE AND MARKETING EFFICIENCY OF ARABICA  
COFFEE IN TANA TORAJA REGENCY*

**IGODS GABRYALDO**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
SEKOLAH PASCASARJANA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR**

**2022**

**NILAI TAMBAH DAN EFISIENSI PEMASARAN KOPI ARABIKA DI  
KABUPATEN TANA TORAJA**

Tesis

sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar magister

Program Studi Agribisnis

Disusun dan diajukan oleh

IGODS GABRYALDO

P042191030

kepada

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
SEKOLAH PASCASARJANA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR**

**2022**

LEMBAR PENGESAHAN TESIS

NILAI TAMBAH DAN EFISIENSI PEMASARAN KOPI ARABIKA  
DI KABUPATEN TANA TORAJA

Disusun dan diajukan oleh

IGODS GABRYALDO

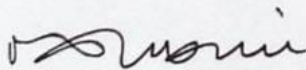
P042191030

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka  
Penyelesaian Studi Program Magister Program Studi Agribisnis  
Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin  
Pada tanggal 6 July 2022  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

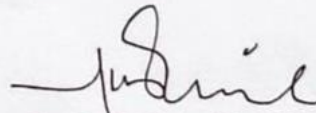
Menyetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

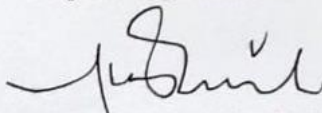


Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, MS  
NIP: 1959 0401 1985 02 1001



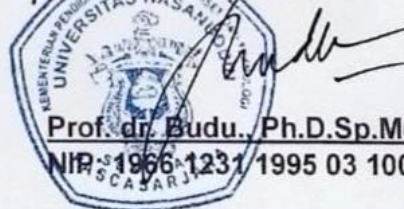
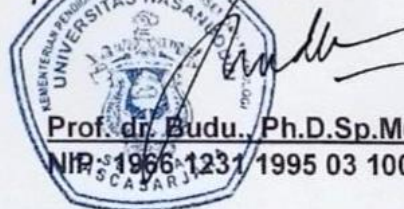
Dr. Ir. Mahyuddin, M.Si  
NIP: 1968 0702 1993 03 1003

Ketua Program Studi  
Magister Agribisnis



Dr. Ir. Mahyuddin, M.Si  
NIP: 1968 0702 1993 03 1003

Dekan Sekolah Pascasarjana  
Universitas Hasanuddin



Prof. dr. Budu, Ph.D.Sp.M(K).M.Med Ed  
NIP: 1966 1231 1995 03 1009

## PERNYATAAN KEASLIAN TESIS DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa, tesis berjudul "Nilai Tambah dan Efisiensi Pemasaran Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja" adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing (Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, MS dan Dr. Ir. Mahyuddin, M.Si). Karya ilmiah ini belum diajukan dan tidak sedang diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka tesis ini. Sebagian dari isi tesis ini telah dipublikasikan di Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis pada Volume 8, Nomor 2 sebagai artikel dengan judul "Nilai Tambah Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja". Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya berupa tesis ini kepada Universitas Hasanuddin.

Makassar, 6 Juli 2022



Igods Gabryaldo

P042191030

## UCAPAN TERIMA KASIH

Saya bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa bahwa tesis ini akhirnya dapat terselesaikan dengan baik. Penelitian yang saya lakukan dapat terlaksana dengan sukses dan tesis ini dapat terampungkan atas bimbingan, diskusi dan arahan Prof. Dr. Ir Rahim Darma dan Dr. Ir. Mahyuddin, M.Si sebagai pembimbing saya. Penghargaan yang tinggi juga saya sampaikan kepada Bapak Eko selaku manajer administrasi di UUG Agribisnis Toraja yang telah mengizinkan saya untuk melaksanakan penelitian di perusahaan tersebut, Ucapan terima kasih juga saya ucapkan kepada pimpinan Universitas Hasanuddin dan Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin yang telah memfasilitasi saya menempuh pendidikan serta para dosen dan teman-teman Agribisnis 2019.

Akhirnya, kepada orang tua saya tercinta, saya mengucapkan limpah terima kasih dan sembah sujud atas doa, pengorbanan dan memotivasi mereka selama saya menempuh pendidikan. Penghargaan yang besar juga saya sampaikan kepada isteri tercinta Misye Faruca Sinda dan anak saya Gandhiaran serta semua saudara saya dan seluruh keluarga saya atas motivasi dan dukungan yang tak ternilai.

Penulis,

Igods Gabryaldo

## **ABSTRAK**

**IGODS GABRYALDO. Nilai tambah dan efisiensi pemasaran kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja** (dibimbing oleh Rahim Darma dan Mahyuddin)

Berbagai upaya dilakukan oleh industri pengolahan kopi dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika. Penelitian ini bertujuan menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika serta menganalisis efisiensi pemasaran bahan baku kopi arabika. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Mengkendek dan Gandangbatu Sillanan, yang merupakan wilayah Kabupaten Tana Toraja. Sampel dalam penelitian ini terdiri atas industri pengolahan kopi, yaitu Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee serta lembaga pemasaran bahan baku kopi arabika yang terlibat dalam pemasaran bahan baku kopi arabika ke dalam UUO Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee. Pengumpulan data menggunakan metode survei dan data di analisis menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Teori yang digunakan dalam analisis data antara lain; (1) metode Porter untuk menganalisis setiap aktivitas pada industri pengolahan kopi, (2) metode Hayami untuk menghitung nilai tambah kopi arabika dan (3) model S-C-P (*Structure-Conduct-Performance*) untuk menganalisis efisiensi pemasaran bahan baku kopi arabika. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa aktivitas yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja adalah aktivitas pemasaran dan penjualan serta aktivitas operasi. Besarnya nilai tambah kopi arabika yang diperoleh pada UUO Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee adalah sebesar Rp5.907,00 dan Rp25.729,00. Nilai tambah yang diperoleh berbeda nyata pada pengolahan kopi arabika dengan metode kering dan metode basah dengan menggunakan bahan baku berupa kopi gelondong. Adapun sistem pemasaran bahan baku kopi arabika yang paling efisien adalah sistem pemasaran kopi gelondong.

Kata Kunci : Metode Hayami, Metode Porter, Model S-C-P

## **ABSTRACT**

**IGODS GABRYALDO. Added value and marketing efficiency of arabica coffee in Tana Toraja regency** (supervised by Rahim Darma and Mahyuddin)

Various efforts have been made by the coffee processing industry to increase the added value of arabica coffee. This study aims to analyze the activity in the coffee processing industry which plays a major role in increasing the added value of arabica coffee and to analyze the marketing efficiency of arabica coffee raw materials. This research was conducted in Mengkendek and Gandangbatu Sillanan sub-districts, which are areas of Tana Toraja Regency. The sample in this study consisted of the coffee processing industry, namely the Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja and Gandangbatu Coffee as well as marketing agencies for arabica coffee raw materials involved in marketing arabica coffee raw materials into the UUO Agribisnis Toraja and Gandangbatu Coffee. The data was collected using survey methods and the data were analyzed using qualitative and quantitative approaches. Theories used in data analysis include; (1) the Porter method to analyze every activity in the coffee processing industry, (2) the Hayami method to calculate the added value of arabica coffee and (3) the S-C-P (Structure-Conduct-Performance) model to analyze the marketing efficiency of arabica coffee raw materials. The results of this study conclude that the activities that play a major role in increasing the added value of arabica coffee in Tana Toraja Regency are marketing and sales activities as well as operating activities. The added value of arabica coffee obtained by UUO Agribisnis Toraja is IDR 5,907/kg of green coffee beans and Gandangbatu Coffee gets an added value of IDR 25,729/kg of roasted or ground coffee. The added value obtained was significantly different in the processing of arabica coffee with the dry method and the wet method using raw materials in the form of cherry coffee. The most efficient marketing system for arabica coffee raw materials is the marketing system for cherry coffee.

Keywords : Hayami Method, Porter Method, S-C-P Model

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERNYATAAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TESIS .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 <i>Research Gap (Novelty)</i> .....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Kegunaan penelitian.....	5
1.6 Kerangka Konsep Penelitian ( <i>Conceptual framework</i> ).....	6
BAB II METODE PENELITIAN .....	8
2.1 Rancangan Penelitian .....	8
2.2 Lokasi Penelitian .....	8
2.3 Populasi dan Sampel .....	9
2.4 Pengumpulan Data.....	9
2.5 Analisis Data.....	10
2.5.1 Analisis aktivitas nilai dengan metode Porter .....	10
2.5.2 Analisis nilai tambah dengan metode Hayami .....	12
2.5.3 Analisis efisiensi pemasaran dengan model S-C-P ( <i>Structure-Conduct-Performance</i> ) .....	13
2.6 Batasan Operasional.....	16



BAB III HASIL PENELITIAN .....	17
3.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian.....	17
3.2 Gambaran Umum Industri Pengolahan Kopi Arabika di Daerah Penelitian .....	19
3.2.1 Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja.....	19
3.2.2 Gandangbatu Coffee.....	20
3.3 Aktivitas-Aktivitas Industri Pengolahan Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja .....	20
3.3.1 Aktivitas-aktivitas Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja ...	21
3.3.2 Marjin pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja .....	35
3.3.3 Aktivitas-aktivitas pada Gandangbatu Coffee .....	37
3.3.4 Marjin pada Gandangbatu Coffee.....	48
3.4 Nilai Tambah Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja .....	49
3.4.1 Nilai tambah kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja .....	50
3.4.2 Nilai tambah kopi sangrai atau kopi bubuk arabika pada Gandangbatu Coffee .....	52
3.4.3 Nilai tambah kopi beras arabika yang diolah dengan metode basah dan metode kering di Kabupaten Tana Toraja.....	56
3.5 Hubungan Aktivitas Pengadaan Bahan Baku pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee dengan Lembaga Pemasaran Bahan Baku Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja .....	60
3.6 Sistem Pemasaran Bahan Baku Kopi Arabika ke dalam Unit Usaha Otonom Agribisnis dan Gandangbatu Coffee .....	61
3.6.1 Struktur pasar.....	61
3.6.2 Perilaku pasar .....	62
3.6.3 Keragaan Pasar .....	63
BAB IV PEMBAHASAN .....	65
4.1 Analisis Aktivitas pada Industri Pengolahan Kopi di Kabupaten Tana Toraja .....	65
4.1.1 Analisis aktivitas-aktivitas pada Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja .....	65
4.1.2 Analisis aktivitas-aktivitas pada Gandangbatu Coffee .....	68
4.1.3 Analisis aktivitas-aktivitas yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi di Kabupaten Tana Toraja .....	72
4.2 Analisis Nilai Tambah Kopi Arabika di Kabupaten Tana Toraja.....	73

4.2.1	Analisis nilai tambah kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja dan kopi sangrai/bubuk arabika pada Gandangbatu Coffee .....	73
4.2.2	Analisis nilai tambah kopi beras arabika pada pengolahan kopi metode basah proses dan metode kering di Kabupaten Tana Toraja .....	74
4.3	Analisis Efisiensi Pemasaran Bahan Baku Kopi Arabika ke dalam Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee .....	76
4.3.1	Analisis struktur pasar .....	76
4.3.2	Analisis perilaku pasar .....	78
4.3.3	Analisis keragaan pasar .....	80
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....		83
5.1	Kesimpulan .....	83
5.2	Rekomendasi .....	83
DAFTAR PUSTAKA .....		85
LAMPIRAN .....		89

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami.....	12
Tabel 2 Data luas areal dan produksi tanaman perkebunan rakyat jenis kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja tahun 2020 .....	18
Tabel 3. Jumlah pembelian kopi Hs ( <i>Horn skin</i> ) basah pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 berdasarkan wilayah pembeliannya.....	22
Tabel 4. Biaya aktivitas operasi pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020.....	26
Tabel 5. Hasil produksi kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	27
Tabel 6. Total realisasi ekspor Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	27
Tabel 7. Biaya aktivitas pengadaan logistik ke luar Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	30
Tabel 8. Biaya infrastruktur pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	33
Tabel 9. Biaya aktivitas manajemen sumber daya manusia pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 yang dihitung berdasarkan upah tenaga kerja tetap dan tunjangan lainnya.....	34
Tabel 10. Nilai pembelian kopi Hs ( <i>Horn skin</i> ) basah pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja berdasarkan wilayah pembeliannya .....	34
Tabel 11. Biaya aktivitas pembelian/pengadaan pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 yang dihitung berdasarkan pembelian bahan baku dan bahan penolong .....	35
Tabel 12. Nilai penjualan kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	36
Tabel 13. Total biaya aktivitas pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020.....	37
Tabel 14. Marjin pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 .....	37
Tabel 15. Jumlah pembelian kopi gelondong pada Gandangbatu Coffee tahun 2020.....	39

Tabel 16. Biaya aktivitas pengadaan logistik ke dalam pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	39
Tabel 17. Jumlah hasil produksi kopi beras pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 yang diolah dengan proses <i>full wash</i> , natural dan natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) .....	42
Tabel 18. Biaya produksi kopi beras Gandangbatu Coffee Tahun 2020.....	42
Tabel 19. Hasil produksi kopi sangrai pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 ...	44
Tabel 20. Jumlah penjualan produk kopi beras dan kopi sangrai atau bubuk pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	44
Tabel 21. Biaya aktivitas pengadaan logistik ke luar pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	45
Tabel 22. Biaya aktivitas pemasaran dan penjualan produk kopi arabika pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	46
Tabel 23. Biaya aktivitas infrastruktur perusahaan pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	46
Tabel 24. Nilai dan harga pembelian kopi gelondong pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	47
Tabel 25. Biaya aktivitas pembelian/pengadaan Gandangbatu Coffee Tahun 2020 .....	48
Tabel 26. Nilai penjualan produk kopi arabika pada Gandangbatu Coffee tahun 2020.....	48
Tabel 27. Biaya aktivitas pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	49
Tabel 28. Marjin Gandangbatu Coffee Tahun 2020 yang dihitung berdasarkan selisih total penjualan produk dan biaya pengeluaran dalam setiap aktivitasnya	49
Tabel 29. Upah tenaga kerja pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 yang dihitung berdasarkan perbandingan total upah tenaga kerja dengan jumlah hari kerja.....	50
Tabel 30. Nilai Sumbangan input lain pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja tahun 2020 yang dihitung berdasarkan perbandingan semua biaya dalam setiap aktivitas selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan total jumlah bahan baku.....	51
Tabel 31. Perhitungan nilai tambah kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja Tahun 2020 dengan menggunakan metode Hayami.....	52

Tabel 32. Upah tenaga kerja pada Gandangbatu Coffee yang dihitung berdasarkan perbandingan total upah tenaga kerja dengan jumlah hari kerja.....	53
Tabel 33. Harga output kopi sangrai atau kopi bubuk pada Gandangbatu Coffee yang diperoleh dari perbandingan total nilai penjualan dengan jumlah produksi	54
Tabel 34. Harga bahan baku pada Gandangbatu Coffee yang dihitung berdasarkan perbandingan total nilai pembelian bahan baku dengan total jumlah pembelian bahan baku.....	54
Tabel 35. Nilai Sumbangan input lain pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 yang dihitung berdasarkan perbandingan semua biaya dalam setiap aktivitas selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan total jumlah bahan baku .....	55
Tabel 36. Perhitungan nilai tambah kopi sangrai/bubuk arabika pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 yang dihitung dengan metode Hayami.....	55
Tabel 37. Nilai input dan harga input bahan baku berupa kopi Hs ( <i>Horn skin</i> ) basah dan kopi gelondong. Kopi Hs basah adalah bahan baku yang digunakan oleh Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan kopi gelondong adalah bahan baku yang digunakan Gandangbatu Coffee.....	57
Tabel 38. Nilai dan harga output kopi beras yang diolah dengan metode basah proses semi wash pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan kopi beras yang diolah dengan metode basah proses <i>full wash</i> , metode kering proses natural dan natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) pada Gandangbatu Coffee .....	57
Tabel 39. Upah tenaga kerja langsung dan jumlah hari kerja dalam proses pengolahan kopi metode basah proses <i>semi wash</i> pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan metode basah proses <i>full wash</i> , metode kering proses natural dan natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) pada Gandangbatu Coffee.....	58
Tabel 40. Nilai sumbangan input lain kopi beras arabika yang diolah dengan metode basah proses <i>semi wash</i> pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan proses <i>full wash</i> , natural serta natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) pada Gandangbatu Coffee. Nilai sumbangan input lain dihitung berdasarkan perbandingan semua biaya dalam setiap aktivitas selain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya pembayaran pajak dan biaya infrastruktur perusahaan dengan total jumlah bahan baku.....	58
Tabel 41. Perhitungan nilai tambah kopi beras arabika yang diolah dengan metode basah proses <i>semi wash</i> pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja dan metode basah proses <i>full wash</i> , metode kering proses natural dan metode kering proses natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) pada Gandangbatu Coffee. ....	59
Tabel 42. Sebaran biaya, harga, margin pemasaran, keuntungan dan rasio profit margin pada setiap sistem pemasaran kopi Hs ( <i>horn skin</i> ) basah di Kabupaten Tana Toraja.....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Voume ekspor kopi menurut deskripsi HS ( <i>Harmonized system</i> ).....	1
Gambar 2. Harga kopi pada bursa International Coffee Organitation New York tahun 2018 dan 2019.....	3
Gambar 3. Harga kopi arabika di Provinsi Sumatera Utara tahun 2019.....	4
Gambar 4. Kerangka konsep penelitian .....	7
Gambar 5. Aktivitas nilai Porter.....	11
Gambar 6. Aktivitas-aktivitas dan presentase biaya pada setiap aktivitas pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja yang disusun berdasarkan metode Porter .....	21
Gambar 7. Aliran proses produksi kopi beras arabika pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja.....	25
Gambar 8. Sistem Purchase Order pada Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja.	31
Gambar 9. Aktivitas-aktivitas dan presentase biaya pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 yang disusun dengan model Porter .....	38
Gambar 10. Aliran proses produksi kopi beras dan kopi sangrai pada Gandangbatu Coffee yang diolah dengan metode basah proses <i>full wash</i> , metode kering proses natural dan metode kering proses natural CM ( <i>carbonic maceration</i> ) .....	40
Gambar 11. Grafik penjualan produk kopi arabika pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 .....	45
Gambar 12. Harga kopi pada bursa <i>International Coffee Organitation</i> New York bulan April, 2021.....	67

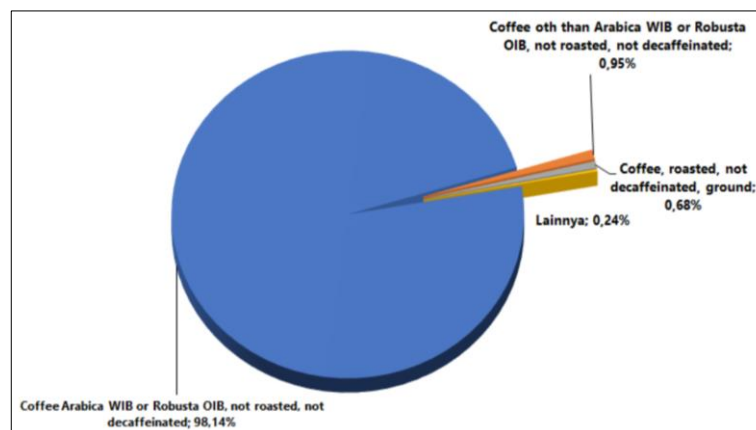
# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas andalan sektor perkebunan Indonesia yang memiliki peranan penting bagi perekonomian Indonesia, baik sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi, sumber devisa negara, penghasil bahan baku industri, penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan perdagangan (ekspor dan impor). Selain itu, kopi merupakan produk perkebunan yang mempunyai peluang pasar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri (Chandra et al., 2013).

Proses pengolahan kopi di Indonesia dilakukan dengan dua metode yaitu pengolahan kopi yang menggunakan air dalam prosesnya atau disebut dengan pengolahan kopi metode basah dan pengolahan kopi tanpa menggunakan air atau disebut pengolahan kopi dengan metode kering (Yusianto, 2008). Pada umumnya, pengolahan kopi arabika dilakukan dengan metode basah dan pengolahan kopi robusta dilakukan dengan metode kering. Hal ini dapat dilihat pada volume ekspor kopi Indonesia dimana, sebagian besar kopi Indonesia yang diekspor adalah kopi beras jenis arabika WIB (*West Indische Bereiding*) atau kopi arabika yang diolah dengan metode basah dan kopi robusta OIB (*Ost Indische Bereiding*) atau kopi robusta yang diolah dengan metode kering (Badan Pusat Statistik, 2019).



Gambar 1. Volume ekspor kopi menurut deskripsi HS (*Harmonized system*)

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2019. Statistik Kopi Indonesia 2019.

Banyak penelitian yang mengatakan bahwa kopi yang diolah dengan metode kering memiliki citarasa yang tidak lebih baik daripada pengolahan kopi dengan metode basah (Sembiring et al., 2015; Subedi, 2011; Murthy dan Naidu, 2011; Gabriel et al., 2013; dsb), sehingga kopi arabika yang diketahui memiliki harga yang lebih tinggi daripada kopi robusta, umumnya diolah dengan metode basah (*International Coffee Organisation*, 2020). Namun, saat ini pengolahan kopi arabika dengan metode kering sedang populer dilakukan di Indonesia. Pengolahan kopi dengan metode kering yang dilakukan dengan tepat akan menghasilkan produk berkualitas dengan pasar tersendiri (Mulyara et al., 2021). Salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia yang juga mulai melakukan pengolahan kopi dengan metode kering adalah Kabupaten Tana Toraja.

Pada umumnya pengolahan kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja juga dilakukan dengan metode basah. Pengolahan tersebut diawali oleh petani kopi pada awal pengolahan, yaitu pengolahan dari buah kopi atau disebut dengan kopi gelondong menjadi kopi berkulit tanduk atau disebut kopi Hs (*Horn skin*) basah (kadar air 40%). Kemudian kopi Hs basah tersebut di jual kepada pedagang dan pedagang menjual lagi ke industri pengolahan kopi. Selanjutnya proses pengolahan dilakukan oleh industri pengolahan yang mengolah kopi Hs basah menjadi kopi beras dan kopi bubuk (Marsh et al., 2007).

Dalam upaya meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja, sebagian besar industri pengolahan kopi di daerah tersebut melakukan kegiatan pemasaran melalui ekspor, dan sebagian kecil lagi melakukan inovasi pada proses pengolahan melalui pengolahan metode kering. Aktivitas pengolahan tersebut berdampak ke sistem pemasaran bahan baku kopi arabika, dimana industri pengolahan kopi yang melakukan pengolahan kopi dengan metode kering membutuhkan kopi gelondong sebagai bahan bakunya. Sehingga mereka mulai membeli kopi gelondong dari petani, dimana awalnya petani hanya menjual kopi arabika dalam bentuk kopi Hs basah.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian ini bertujuan menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja, menghitung nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja serta menganalisis efisisensi pemasaran bahan baku kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.



## 1.2 Perumusan Masalah

Industri pengolahan kopi memegang peranan penting untuk meningkatkan nilai tambah kopi arabika. Upaya dalam meningkatkan nilai tambah kopi dilakukan melalui sejumlah aktivitas di dalam perusahaan, salah satunya dengan melakukan pemasaran melalui kegiatan ekspor. Namun kenyataannya, harga kopi arabika pada bursa ICO (International Coffee Organization) New York lebih murah dibandingkan harga kopi arabika lokal, yaitu harga ekspor rata-rata tahun 2019 adalah sebesar 100,52 US\$/lb atau sebesar Rp31.024,00 per kilogram (1US\$ = Rp14.000,00) sementara harga kopi arabika di provinsi Sumatera Utara pada tahun yang sama adalah rata-rata sebesar Rp60.000,00 per kilogram. Perbandingan harga tersebut dapat dilihat pada gambar 2 dan 3.

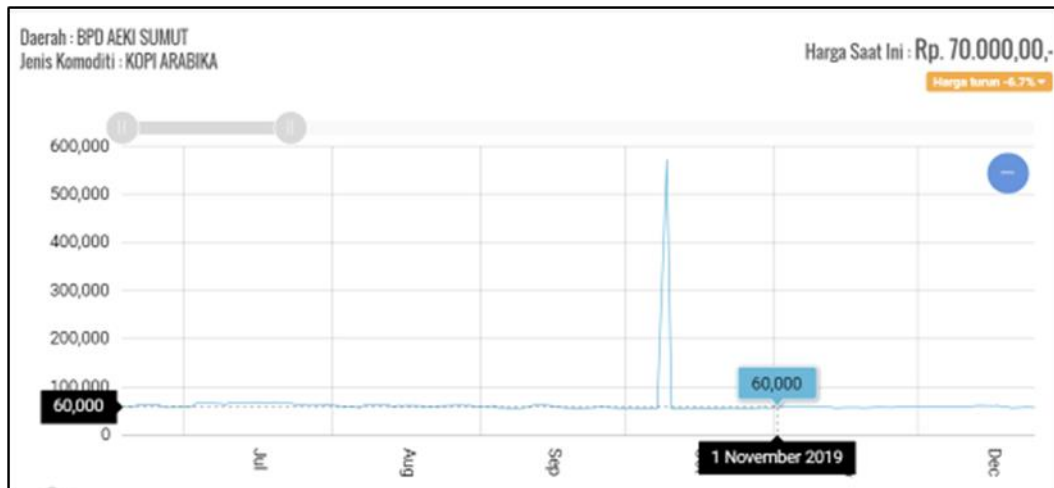
	ICO composite indicator	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas
June	122.39	146.12	143.22	123.71	101.95
July	127.26	152.51	149.66	129.19	104.94
August	128.24	155.15	149.88	131.93	104.52
September	124.46	151.47	146.56	129.67	99.18
October	120.01	144.26	140.71	124.55	98.39
November	117.26	144.09	140.90	124.28	91.33
December	114.00	141.62	137.42	121.47	87.59
<b>2018</b>	<b>109.03</b>	<b>136.70</b>	<b>132.72</b>	<b>113.63</b>	<b>84.79</b>
January	115.60	143.77	138.81	123.67	88.65
February	114.19	141.50	136.28	120.83	89.24
March	112.99	139.45	135.03	119.80	88.18
April	112.56	139.29	134.34	118.76	88.31
May	113.34	140.26	135.61	119.57	88.74
June	110.44	138.55	134.03	115.10	86.07
July	107.20	133.92	130.60	110.54	84.42
August	102.41	129.99	125.21	104.46	80.74
September	98.17	125.74	121.18	99.87	76.70
October	111.21	140.83	137.34	115.59	85.32
November	109.59	139.27	137.11	113.27	83.52
December	100.61	127.86	127.10	102.10	77.57
<b>2019</b>	<b>100.52</b>	<b>133.60</b>	<b>130.66</b>	<b>101.53</b>	<b>73.56</b>
January	101.56	129.28	128.46	102.94	78.24
February	100.67	127.93	128.45	100.06	78.65
March	97.50	125.23	123.89	95.81	76.96
April	94.42	124.42	121.13	92.47	73.28
May	93.33	124.40	120.55	91.95	71.12
June	99.97	133.49	129.73	100.69	74.02
July	103.01	137.63	135.47	105.43	73.93
August	96.07	129.20	126.23	95.85	70.78
September	97.74	131.91	128.89	98.72	70.64
October	97.35	132.09	126.99	98.10	68.63
November	107.23	146.12	140.98	109.94	73.28
December	117.37	161.50	157.11	126.36	73.22

© International Coffee Organization

**Gambar 2. Harga kopi pada bursa International Coffee Organization New York tahun 2018 dan 2019**

Sumber : *International Coffee Organization (ICO),2020*

<https://www.ico.org/>



**Gambar 3. Harga kopi arabika di Provinsi Sumatera Utara tahun 2019**

Sumber : Badan Pengawas Perdagangan Berjangka Komoditi, 2019

<https://www.bappebti.go.id/>

Upaya dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika juga dilakukan melalui proses pengolahan dengan menggunakan bahan baku kopi gelondong agar mutu kopi dapat ditingkatkan. Dengan menggunakan bahan baku kopi gelondong, industri pengolahan dapat melakukan proses pengolahan yang lebih beragam sehingga diharapkan dapat menambah nilai kopi arabika. Namun, proses pengolahan kopi yang menggunakan bahan baku berupa kopi gelondong serta yang dilakukan dengan metode kering di Kabupaten Tana Toraja membutuhkan waktu produksi yang lebih panjang dibandingkan dengan proses pengolahan kopi metode basah yang menggunakan kopi Hs basah sebagai bahan bakunya, sehingga hal tersebut dapat meningkatkan biaya produksi yang berimbas kepada nilai tambah. Menurut Mulyara (2021), pengolahan kopi dengan metode kering memiliki tantangan bagi pengolah kopi, diantaranya intensitas cahaya matahari yang rendah saat proses pengeringan, kelembaban udara yang tinggi di malam hari dan keterbatasan sarana pengeringan sehingga membuat proses pengolahan kering tidak lebih baik daripada pengolahan kopi metode basah.

Selain melalui kegiatan pemasaran dan pengolahan, upaya peningkatan nilai tambah juga dilakukan melalui aktivitas pembelian bahan baku. Aktivitas tersebut memengaruhi sistem pemasaran kopi arabika, dimana industri pengolahan kopi yang melakukan pengolahan kopi arabika dengan metode kering menggunakan kopi gelondong sebagai bahan bakunya, sehingga aktivitas

tersebut menambah sistem pemasaran kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja menjadi dua sistem pemasaran bahan baku, yaitu sistem pemasaran pada kopi gelondong dan kopi Hs basah. Dalam sistem pemasaran kopi Hs basah, petani kopi masih terlibat dalam fungsi pengolahan. Namun, pada sistem pemasaran kopi gelondong petani hanya melakukan fungsi penjualan sehingga kegiatan pengolahan seluruhnya dilakukan oleh industri pengolahan kopi.

### **1.3 Research Gap (Novelty)**

Banyak penelitian yang membahas mengenai nilai tambah kopi (Sembiring, 2015; Tambarta, 2017; Epaga, et al., 2019; Saragih, 2019; dsb) dan efisiensi pemasaran (Indrasari, 2020; Apandi et al., 2019; dsb). Namun penelitian mengenai nilai tambah dan efisiensi pemasaran kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja masih terbatas, bahkan mungkin belum ada. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika dan menghitung nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja serta menganalisis efisiensi pemasaran bahan baku kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja
2. Menghitung nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja
3. Menganalisis efisiensi pemasaran bahan baku kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja

### **1.5 Kegunaan penelitian**

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Industri pengolahan kopi di Kabupaten Tana Toraja dapat meningkatkan nilai tambah kopi arabika melalui keunggulan kompetitif yang dimiliki.

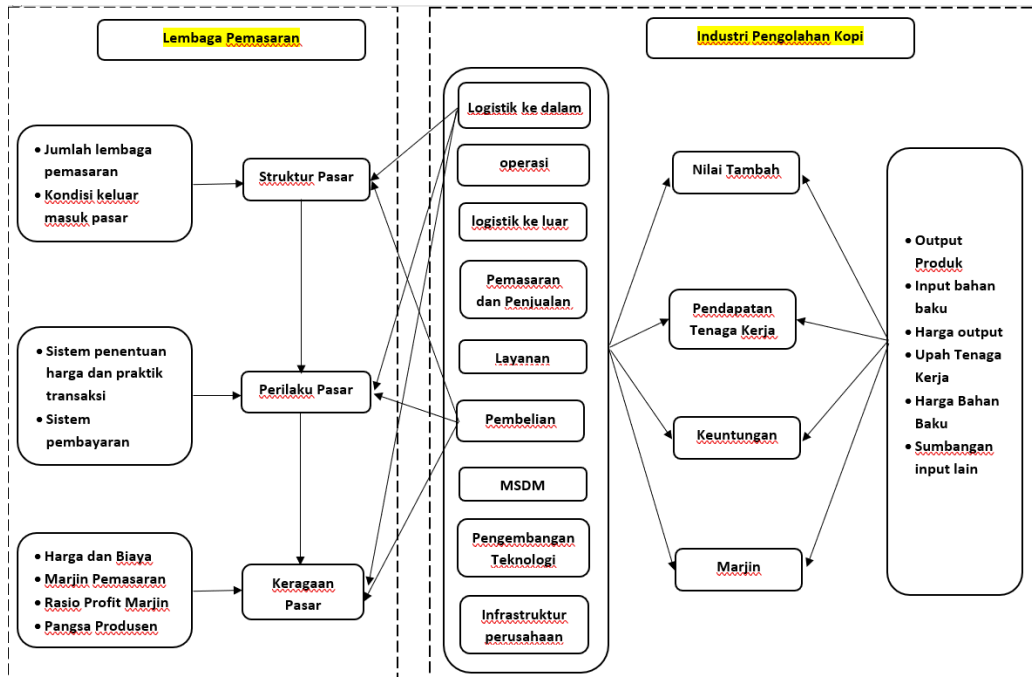
2. Industri pengolahan kopi menerapkan proses pengolahan kopi arabika yang memberikan nilai tambah terbesar.
3. Pendapatan petani kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja dapat meningkat setelah mengetahui sistem pemasaran yang paling efisien dilakukan.

## **1.6 Kerangka Konsep Penelitian (*Conceptual framework*)**

Dalam penelitian ini digunakan dua pendekatan yaitu pendekatan kualitatif dan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menguraikan dan menganalisis setiap aktivitas di dalam industri pengolahan kopi dan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis setiap biaya aktivitas dan margin serta nilai tambah kopi arabika pada industri pengolahan kopi. Dalam penelitian ini juga akan membahas tentang efisiensi pemasaran bahan baku kopi arabika. Hal itu dilakukan karena aktivitas pembelian yang dilakukan industri pengolahan kopi berdampak kepada sistem pemasaran bahan baku kopi arabika. Pendekatan yang akan digunakan dalam menganalisis efisiensi pemasaran adalah melalui pendekatan kualitatif dan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk mengetahui struktur pasar dan perilaku pasar sedangkan pendekatan kuantitatif akan digunakan untuk menganalisis keragaan pasar pada lembaga pemasaran bahan baku kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

Penelitian pada industri pengolahan kopi dan lembaga pemasaran akan dilakukan dengan metode survey untuk memberikan gambaran tentang aktivitas-aktivitas pada industri pengolahan dan pemasaran bahan baku kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori aktivitas nilai Porter untuk menganalisis aktivitas-aktivitas dalam industri pengolahan kopi, teori nilai tambah Hayami untuk menghitung besarnya nilai tambah kopi arabika pada masing-masing proses pengolahan kopi dan teori efisiensi pemasaran model S-C-P (*Structure-Conduct-Performance*) untuk menganalisis struktur, perilaku dan keragaan pasar. Untuk mempermudah memahami kerangka konsep dalam penelitian ini, maka dibuat skema kerangka konsep penelitian.



Gambar 4. Kerangka konsep penelitian