

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, Firdaus, & Yardha. (2022). *Identifikasi Panen , Pasca Panen dan Kelembagaan Usahatani Kopi*. 6, 192–200.
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Alifisyah, T. M., Widodo, J., & Wahyuni, S. (2023). *PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN DI COFFEE SHOP GUDANG SEDUH SENDURO KABUPATEN LUMAJANG*. 17, 52–58. <https://doi.org/10.19184/jpe.v17i1.25813>
- Anoraga, P. (2007). *Pengantar Bisnis: Pengelolaan Bisnis dalam Era Globalisasi*. Jakarta: Rieneka Cipta.
- Andayani, O., & Agustini, S. (2019). Penentuan Masa Simpan Kopi Bubuk Dalam Kemasan Aluminium Laminated Polyetilen (ALP) dan Poly Etilen Ptalat (PET). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(2), 148–153. <https://doi.org/10.28959/jdpi.v30i2.5645>
- Anshori, F. M. (2014). *Analisis Keragaman Morfologi Koleksi Tanaman Kopi Arabika dan Robusta*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi. Institut Pertanian Bogor.
- Anufia, T. A. dan B. (2019). Instrumen Pengumpulan Data. *Sorong: Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN), Resume: Instrumen Pengumpulan Data*, 1–20. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>.
- Amos, M. A., Hu, J., & Herrick, C. A. (2005). The impact of team building on communication and job satisfaction of nursing staff. *Journal for Nurses in Staff Development*, 21(1), 10–16. <https://doi.org/10.1097/00124645-200501000-00003>.
- Arumsari, A. G., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(November), 98–101.
- Aryadi, H., & Wahyuni, W. (2019). Tinjauan Prosedur Pembelian Barang di Bagian Purchasing pada PT. Duraconindo Pratama Jakarta. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen*, 16(02), 225–236. <https://doi.org/10.36406/jam.v16i02.244>
- Assauri, S. (2013). *Manajemen Pemasaran; Dasar, Konsep dan Strategi*. Jakarta: PT. Grafindo Persada.
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*, 20(1), 1–5. <https://doi.org/10.35137/jei.v20i1.237>

- Atiqah., Winarno. S.T., Mubarakah. (2021). Analisis Rantai Nilai Kopi Pada Yayasan Mukmin Mandiri Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen dan Agribisnis*. 9(1).
- Berliani, A., Sunarwijaya, I. K., & Adiyandnya, M. S. P. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan. *Karya Riset Mahasiswa Akuntansi*, 1(1), 20–27.
- BPS. (2022). *Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BPS. (2022). *Produksi Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Budiraharjo, K., Nurfadillah, S., & Roessali, W. (2020). Kinerja Rantai Nilai Kedelai di Kabupaten Grobogan. *Agrisep*, 19(2), 347–360. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.19.2.347-360>
- Coffeland. (2023). *MENGENAL MACAM-MACAM PROSES PASCA PANEN KOPI*. <https://indischearchipel.com/kopiklopedia/mengenal-macam-macam-proses-pasca-panen-kopi/>.
- Chairuddin, Z. (2022). *Deskripsi Persyaratan Indikasi Geografis*. Unhas Press.
- Choon, T., & Patrick, kim cheng. (2016). The impact of goal setting on employee effectiveness to improve organisation effectiveness : Empirical study of a High-Tech company in Singapore. *Journal of Business & Economic Policy*, 3(1), 82–97. <https://www.semanticscholar.org/paper/The-Impact-of-Goal-Setting-on-Employee-to-Improve-%3A-Choon/6e91a8aaf41a3f3d4a7258a5825f80fa907fc883>
- Christofer, A., & Memarista, G. (2019). INOVASI PADA IKM LOGAM DI NGINGAS KABUPATEN SIDOARJO. *Jurnal AGORA*, 7(1).
- David, F. R. (2009). *Manajemen Strategis Konsep*. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Dinas Komunikasi Informatika dan Persandian Kabupaten Sinjai. (2021). *Publikasi Statistik Sektoral Tahun 2021*.
- Drucker, P. F. (2012). *Inovasi dan Kewiraswastaan*. Jakarta: Erlangga
- Dwinanda, S. (2019). *Disrupsi : Siap ! (strategi inovasi dan aplikasinya untuk menjadi pemenang)*. Baraqa Publishing, 2019, 121.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1), 31–40.
- Eryana, & Indah, A. (2020). Pengaruh Rekrutmen Dan Pengembangan Karyawan Terhadap

- Kinerja Karyawan Di Radio Republik Indonesia (RRI) Bengkulu. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 9(1), 15–24. <https://doi.org/10.46367/iqtishaduna.v9i1.207>
- Fauziah, Pertiwi, W., Jasiyah, R., Sapinah, Alzah, salam fadillah, Arifin, Z., Sudirman, A., Wardhana, A., Siregar, P., Ansari, & Hafipah. (2021). *PENGANTAR BISNIS (PERSPEKTIF DIGITALISASI BISNIS)* (Hartini (ed.)). https://www.researchgate.net/publication/358138232_Strategi_Pemasaran_E-Commerce
- Febriansyah, K. (2021). *Pengaruh Marketing Mix Terhadap Kepuasan Konsumen di Kopi Studio 24 Malang*. Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
- Fudjaja, L., Viantika, N. M., Ridwan, M., Saad, A. R. R., & Riwu, M. (2023). Revenue Cost Ratio and Value-Added Household Industry Robusta Powder Coffee Company. *Agriekonomika*, 12(1), 103–116. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v12i1.16927>
- Gumulya, D., Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *J. Dimens. seni Rupa dan Desain*. 13(2), 153-172. doi: 10.25105/dim.v13i2.1785.
- Graha, A. N. (2017). *KINERJA KARYAWAN (Studi pada Karyawan PT . PG Krebbe Baru Malang)*. 53(1), 14–20.
- Hamka Halkam. (2021). *Daya Saing Komoditas Kopi Indonesia di Pasar Ekspor*.
- Harahap, H. R., Humaizi, & Absah, Y. (2021). *Kopi: Dari Hulu Ke Hilir*.
- Harapanku, I. W., Manoppo, W. S., & Rogahang, J. J. (2020). Promosi terhadap Keputusan Pembelian Produk Meubel CV. Defmel Leilem. *Productivity*, 1(4), 374–377. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/productivity/article/view/30542>
- Hartono, J. (2018). *Metoda Pengumpulan dan Teknik Analisis Data*. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=ATgEEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA6&dq=Hartono,+J.+\(2018\).+Metoda+Pengumpulan+dan+Teknik+Analisis+Data.+Penerbit+ANDI&ots=zi0bXog2Uh&sig=G2C7y0__bz5HYjzcWtIa4Gn2cAs&redir_esc=y#v=onepage&q=Hartono%2C%20J.+\(2018\).+Metoda](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=ATgEEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA6&dq=Hartono,+J.+(2018).+Metoda+Pengumpulan+dan+Teknik+Analisis+Data.+Penerbit+ANDI&ots=zi0bXog2Uh&sig=G2C7y0__bz5HYjzcWtIa4Gn2cAs&redir_esc=y#v=onepage&q=Hartono%2C%20J.+(2018).+Metoda)
- Hasan, H., Informasi, S., Vidio, D., & Pendahuluan, I. (2022). *Pengembangan sistem informasi dokumentasi terpusat pada stmik tidore mandiri*. 2(1), 23–29.
- Heizer, Jay; Render, Barry. (2004). *Operations management / Jay Heizer, Barry Render*. New Jersey: Pearson Education.
- Hernan, S., Suparno. (2005). *Evaluasi Supplier Dengan Pendekatan Vendor Performance Indicator dan Metode Analytical Hierarchy Process*. In Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi II. urabaya: MMT ITS.

- Idsan, R.S. (2021). *Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Komoditas Kopi Robusta Di Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu*. [Tesis]. Universitas Andalas.
- Iflah, T., & Dewi, N. R. (2019). Faktor yang Memengaruhi Mutu dan Citarasa Kopi.
- Irrubai, M. L. (2015). Strategi Labeling, Packaging Dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Monjok Kecamatan Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. *Society*, 6(1), 15–30. <https://doi.org/10.20414/society.v6i1.1462>
- Iswanto, & Akbar, A. (2021). *Buku Ajar Manajemen Industri*.
- Juliana, H., & Handayani, N. U. (2016). Peningkatan Kapasitas Gudang Dengan Perancangan Layout Menggunakan Metode Class-Based Storage. *Jurnal Teknik Industri*, 11(2), 113. <https://doi.org/10.14710/jati.11.2.113-122>
- Kembaren, E, T., & Muchsin. (2021). *Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh*. 10, 29–36.
- Kotler, P., Keller, K. L. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Indeks.
- Kholil, A, W, A., Fawa'id, M, W., & Hidayah, L. (2021). PENGARUH HARGA DAN LABEL HALAL TERHADAP MINAT BELI ROTI NAF'A DI KECAMATAN KEPUNG KEDIRI. (The Influence of Price and Halal Labels on The Interest of Buying Naf'a Bread in Kepung Kediri). *Qawānin: Journal of Economic Syaria Law*, 5(1), 67–82. <https://doi.org/10.30762/qawanin.v5i1.2760>
- Lailiya, Hidayatul. 2015. *Analisis Rantai nilai bawang merah (Allium cepa L.) (Studi Kasus di Kelurahan Sukomoro, Kecamatan Sukomoro, Kabupaten Nganjuk, Provinsi Jawa Timur)*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lestari, R. D. (2021). *PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU TERHADAP KELANCARAN PROSES PRODUKSI BOGOR NOVEMBER 2021*. November.
- Liana, E. P., Fiatno, A., & Gusman, D. (2023). Analisis Kinerja Alat Raosting Kopi Kapasitas 2 kg Tipe Silinder Horizontal. *JUTIN : Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 6(1), 101–107. <https://doi.org/10.31004/jutin.v6i1.11749>
- Marpaung, Ridawati., L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian*, 5(1), 15–21.
- Maulani, R. R., Hidayat, Y., & Ruswandi, A. (2018). *Pengembangan Proses Penanganan dan Pengolahan Kopi pada Komunitas Petani Kopi Gunung Geulis [Development of Coffee*

Handling and Processing In The Community of Gunung Geulis Coffee Farmers].

- Mazzafera, P., Padilha-Purcino, R. (2004). Post harvest processing methods and physiological alterations in the coffee fruit. *Paper presented at the 20th International Scientific Colloquium on Coffee*, Bangalore, India.
- Mulato, S. (2018). *PENGOLAHAN BUAH KOPI BERORIENTASI PAS*. Retrieved February 19, 2023, from <https://www.cctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/PENGOLAHAN-BUAH-KOPI-BERORIENTASI-PASAR.pdf>.
- Mulyadi, E., Haryadi, H. (2018). Analisis Bobot dan Peringkat Porter Untuk Mengetahui Aktivitas yang Paling Berpengaruh dalam Rantai Nilai Mineral Bijih Besi di Indonesia. *14*(2), 127-139.
- Musika, Y. A. (2019). *COFFEE TRIP: PASAR DOLOKSANGGUL DAN GABAH PETANI KOPI*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/coffee-trip-pasar-doloksanggul-dan-gabah-petani-kopi>.
- Musika, Y. A. (2022). Apa Itu *Green bean* Kopi, Seperti Apa Manfaatnya?. Retrieved from <https://ottencoffee.co.id/Majalah/green-bean-kopi>.
- Najiyati, S., Danarti. (2012). *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya.
- Oktasari, J. N. Trilaksana, A. (2014). Perkebunan Kopi Rakyat di Jawa Timur 1920- 1942. *Avatara*. *2*(1), 122-129.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT. Argo Media Utama.
- Pahrida, A., Yulianti, F., & Lamsah. (2022). *ANALISIS PROSES REKRUTMEN UNTUK MENINGKATKAN KINERJA KARYAWAN PADA PT. ABADI JAYA SENTOSA BALANGAN INDONESIA (PT. AJSBI)*. *10*(1), 1–52. <https://doi.org/10.21608/pshj.2022.250026>
- Pamungkas, B. A., & Zuhroh, S. (2018). PENGARUH PROMOSI DI MEDIA SOSIAL DAN WORD OF MOUTH TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN (STUDI KASUS PADA KEDAI BONTACOS, JOMBANG). *Komunkasi*, *10*(02), 145–160.
- Parlinah, N., S., I., Prawesti Suka, A. and Kirsfianti, L. G. (2015) “Distribusi nilai tambah dalam rantai nilai kayu sengon (*Paraserianthes falcataria*) dari Kabupaten Pati, Jawa Tengah, Indonesia,” *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, *12*(2), 77–87.
- Pearce II, J. A., Robinson, R. B. Jr. (2008). *Manajemen Strategis 10*. Jakarta: Salemba Empat.

- Pearce, J. A., & Robinson, R. B. 2013. *Manajemen strategis: formulasi, implementasi, dan pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Permatasari, M., Sari, S. (2021). Pengukuran Kinerja *Supply Chain* Susu Kental Manis Menggunakan Metode SCOR dan AHP. *Jurnal Optimalisasi*. 7(1).
- Pertanian, J. M. (2020). *Analisis Proses Pasca Panen Kopi di Kabupaten Batang Terhadap Uji Cita Rasa dan Kualitas Kopi Standar Speciality Coffee Association America (SCAA)*. 5(April), 15–21. <https://doi.org/10.33087/jagro.v5i1.89>
- Pradiani, T. (2017). PENGARUH SISTEM PEMASARAN DIGITAL MARKETING TERHADAP PENINGKATAN VOLUME PENJUALAN HASIL INDUSTRI RUMAHA. *Jibeka*, 11(2), 46–53. <https://media.neliti.com/media/publications/publications/262638-pengaruh-sistem-pemasaran-digital-market-d97b4aea.pdf>
- Pratama, A. (2020). Jurnal disrupsi bisnis. *Disrupsi Bisnis*, 3(2), 12–24.
- Pujiharyanto, A., Peternakan, S., Pertanian, F., & Djuanda, U. (2023). *THE POTENTIAL TO INCREASE FARMERS ' INCOME THROUGH TRAINING ON RAISING AND PROCESSING OF OF NATIVE CHICKEN CARCASS*. 48–55.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2016). *Outlook Komoditi Kopi*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Puspasari, A., Mustomi, D., & Anggraeni, E. (2019). Proses Pengendalian Kualitas Produk Reject dalam Kualitas Kontrol Pada PT. *Yasufuku Indonesia Bekasi*. *Widya Cipta*, 3(1), 71–78. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/widyacipta.v3i1.5088>
- Porter, M. (1985). *“Competitive advantage: Creating and sustaining superior performance, with a new introduction”*. New york.
- Porter, M. E. (1988). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New Yowk: Free Press.
- Porter, M. E. (1994). *Keunggulan Bersaing- Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Putri, L. P., & Irawanto, D. W. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan (Studi Pada Karyawan PDAM Kota Malang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*. <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/1296>
- Pratama, G. R., & Salikudin, M. (2022). *Analisis Rantai Nilai Kopi Ponorogo*. 1(1), 18–31.

- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penerbar Swadaya.
- Rao, S. (2014). *The coffee roaster's companion*. Scott Rao.
- Rangkuti, F. (2009). *Strategi Promosi yang kreatif & Analisis kasus – Integrated Marketing Communication*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ray, Z. (2018). *Harga Gabah Kopi Arabika Mandailing Naik Menjadi Rp.28.000/kg*. <https://startfmmadina.com/harga-gabah-kopi-arabika-mandailing-naik-menjadi-rp-28-000-kg/>
- Rosyiana, I. (2019). *Innovative Behavior At Work: Tinjauan Psikologi & Implementasi di Organisasi*. Yogyakarta.
- Rothaermel, F. T. (2015). *Strategic Management*. Second Edition. New York : McGraw-Hill.
- Saktya, O. P. D., Hindiarto, F., & Setyorini, T. D. (2015). Pengaruh Pelatihan Keterampilan Menjual Terhadap Peningkatan Kinerja Penjualan Staf Marketing Pt. Bpr Mekar Nugraha. *Prediksi*, 4(1), 72. <http://journal.unika.ac.id/index.php/prediksi/article/view/508>
- Setyaningsih, D.A., Apriyantoso. dan Sari, M.P. (2002). Pengaruh suhu dan durasi penyangraian biji Kopi Arabika luwak dan non luwak terhadap sifat fisikomia dan sensori kopi bubuk. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 54(8), 144-149.
- Shohabatussa'adah, & Muasomah. (2021). Pemanfaatan Microsoft Excel Dalam Membantu Penyusunan Laporan Keuangan Di Tpq an-Najah Tirto Pekalongan. *Al-Khidmat*, 4(1), 28–35. <https://doi.org/10.15575/jak.v4i1.11637>
- Siregar, C., Kindangen, P., & Palandeng, I. D. (2022). EVALUASI PEMELIHARAAN MESIN DAN PERALATAN PRODUKSI PT . MULTI NABATI SULAWESI (MNS) KOTA BITUNG EVALUATION OF MAINTENANCE ON PRODUCTION MACHINERY AND EQUIPMENT AT PT . MULTI NABATI SULAWESI BITUNG CITY. *Jurnal EMBA*, 10(3), 428–435.
- Situmorang, P. S. I. (2017). *Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Produk Kopi Pada Manajemen Strategis Guna Peningkatan Keunggulan Bersaing*. Brawijaya.
- Sudarsono. (2017). *Bank dan Lembaga Keuangan Syariah*. Jakarta : Ekonisia.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&D (Cetakan Ke-19). *Bandung: CV Alfabeta*, 1–334.

- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Sukmadi. (2016). *Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Pradigma Baru Kewirausahaan)*. 45.
- Sulistiyowati. (2001). Faktor Yang Berperan Terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia 2001*, 17(2), 138-148.
- Sundaygara, C., & Kurniawati, M. (2023). *BUBUK ASLI GUNUNG KAWI BERBASIS TEKNOLOGI TEPAT GUNA*. 4(2), 1–6.
- Syibil, M. 2013. Analisis Rantai Nilai pada Komoditas Jamur Tiram Putih di Kabupaten Bogor (Studi Kasus pada P4s Nusa Indah). *Skripsi*. Program Sarjana Alih Jenis Manajemen Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamriani. (2019). *Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Kopi Bubuk Manipi Pada Koperasi Kopi Manipi*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Tiara, D. P., Rosmadenis, P. S., & Wahyudin, W. (2023). *Analisis Pemeliharaan Mesin Pulper Menggunakan Metode Total Productive Maintenance dengan Pendekatan Overall Equipment Effectiveness di Kedai Kopi Aceng*. VIII(2), 5191–5196.
- Tolessa, K., Duchateau, L., & Boeckx, P. (2018). Analysis of coffee quality along the coffee value chain in Jimma zone, Ethiopia. *African Journal of Agricultural Research*, 13(29), 1468–1475. <https://doi.org/10.5897/ajar2018.13118>
- Undang-Undang No 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Vanany, dkk. (2005). Design of Supply Chain Performance Measurement System for Lamp Industry. Bali: *1st International Conference on Operations and Supply Chain Management*.
- Volby. (2000). Performance Measurement and Improvement Supply Chain. *International Journal of Physical & Materials Management.*, (Thinkers).
- Wicaksana, B. (2016). Posisi dan faktor yang memengaruhi kinerja jasa pergudangan di indonesia. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, vol 2 no 2, 243–266.
- Widiyanti, N. (2016). *Manajemen Koperasi*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Wiajaya, D. (2017). *Value Chain Analysis*. <https://sis.binus.ac.id/2017/04/20/value-chain-analysis/>
- Wijaya, M. (2019). Analisis Rantai Nilai Dalam Meningkatkan Kinerja dan Keunggulan Kompetitif Perusahaan. *Jurnal Media Informatika*, 18(3), 122-128.
- Wirdah. (2000). *Teknik Pengolahan Kopi*. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/42063/Jurnal%20Keteknika%20Pertania%20\(d\).pdf?sequence=1](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/42063/Jurnal%20Keteknika%20Pertania%20(d).pdf?sequence=1).
- Wulandari, W., Anggoro, A. B., Purwaningsih, Y., Elisa, N., Dinurrosifa, R. S., Indriyanti, E., Sulistiyanto, F. X., Puspitasari, D. F., Dian, A., Pratiwi, E., & Ramonah, D. (2020). *Aplikasi Serbuk Kopi (Coffea sp.) Tempur Dalam Sediaan Masker Gel Peel Off*. *Application of Coffee Powder (Coffea sp.) Tempur In Gel Peel Off Mask Preparation*. *Repository.Stifar.Ac.Id*, 2, 68–75. <https://repository.stifar.ac.id/Repository/article/view/271>.
- Yuliandri, M, T. (2017). *Anatomi (buah) Ceri Kopi*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/anatomi-buah-ceri-kopi>
- Yunus, E. (2016). *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Yuswita, E. (2021). Aktivitas Primer Dan Pendukung Rantai Nilai Produk Pare Krispi Umkm D5 Karangploso Malang. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 1(2), 21–28. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v1i2.121>.
- Zulfa, N. (2016). *Inovasi Kawasan Bebas Asap Rokok di Desa Bone-Bone Kecamatan Baraka Kabupaten Enrekang*. Universitas Hasanuddin.
- Zuniyanto, R. (2020). Analisis Proses Pasca Panen Kopi Di Kabupaten Batang Terhadap Uji Cita Rasa dan Kualitas Kopi Standar Speciality Coffee Association America (SCAA). *Jurnal Riset, Inovasi Dan Teknologi*, 27–41.
- Zuhal. (2013). *Gelombang Ekonomi Inovasi : Kesiapan Indonesia Berselancar di Era Ekonomi Baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengukuran Aktivitas Rantai Nilai Primer dan Aktivitas Pendukung Koperasi Kopi Manipi

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-------------------------|------------------------|------------------------------------|--|---|
| Aktivitas Primer | | | | |
| Logistik Ke Dalam | Penanganan Bahan Baku | Penanganan Bahan Baku Buah Cherry | Pemilihan Kualitas Bahan baku | Nilai 1-3 3 = bahan baku Buah Cherry warna merah gelap, tidak ada bintik-bintik atau cacat pada kulitnya, serta memiliki kepadatan yang padat dan berisi 2 = bahan baku Buah Cherry warna hijau dan kuning dan terdapat beberapa bintik-bintik atau cacat pada kulitnya 1 = bahan baku Buah Cherry warna hijau dan terdapat bintik-bintik atau cacat pada kulitnya |
| | | Penanganan Bahan Baku Kopi Gabah | Bahan baku memiliki ukuran, bentuk, dan warna yang seragam | Nilai 1-3 3 = bahan baku Kopi Gabah memiliki ukuran, bentuk, dan warna yang seragam 2 = bahan baku Biji Gabah memiliki beberapa cacat kecil 1 = bahan baku Kopi Gabah rusak atau cacat |
| | Pergudangan Bahan Baku | Pergudangan Bahan Baku Buah Cherry | Masa simpan bahan baku berupa Buah Cherry yang disimpan dalam gudang | Nilai 1-3 3 = masa simpan bahan baku sebentar yaitu langsung diproses |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|--|---|---|--|
| | | | | 2 = masa simpan bahan baku sebentar cukup lama 2-3 hari 1 = masa simpan bahan baku lama sekitar 4-5 hari |
| | | Pergudangan Bahan Baku Kopi Gabah | Masa simpan bahan baku berupa Kopi Gabah yang disimpan dalam gudang | Nilai 1-3 3 = masa simpan bahan baku sebentar sekitar 1-2 hari 2 = masa simpan bahan baku cukup sebentar 3-4 hari 1 = masa simpan bahan baku lama sekitar 5-6 hari |
| | Persediaan Bahan Baku | Persediaan Bahan Baku Buah Cherry | Ketersediaan bahan baku Buah Cherry dalam proses produksi sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku | Nilai 1-3 3 = persediaan bahan baku tepat dan langsung masuk ke proses produksi 2 = persediaan selalu tetap dan bahan baku yang disimpan sedikit 1 = persediaan bahan baku sering terlambat |
| | | Persediaan Bahan Baku Kopi Gabah | Ketersediaan bahan baku Biji Kopi Basah dalam proses produksi sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku | Nilai 1-3 3 = persediaan bahan baku tepat dan langsung masuk ke proses produksi 2 = persediaan selalu tetap dan bahan baku yang disimpan sedikit 1 = persediaan bahan baku sering terlambat |
| Operasi | Proses Produksi Kopi <i>Green Bean</i> | Proses Sortasi atau Pemilihan Buah Cherry | Proses memisahkan buah Buah Cherry yang baik dari buah Buah Cherry yang cacat atau tidak layak untuk diproses lebih lanjut. | Nilai 1-3 3 = proses sortasi Buah Cherry dapat dilakukan dengan baik 2 = proses sortasi Buah Cherry masih ada beberapa Buah Cherry |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|-----------------------------------|---|---|
| | | | | cacat yang tidak ter-sortir dengan baik 1 = proses sortasi Buah Cherry tidak dapat dilakukan dengan baik. Ada banyak Buah Cherry yang tidak ter-sortir dengan baik, termasuk Buah Cherry cacat |
| | | Proses Pulping | Kegiatan memisahkan biji kopi dari kulit dan daging Buah Cherry | Nilai 1-3 3 = biji kopi yang terpisahkan dengan baik dari daging buahnya dan tidak ada biji kopi cacat yang terkelupas atau pecah 2 = biji kopi yang terpisahkan dengan cukup baik dari daging buahnya. Namun, masih ada sedikit biji kopi cacat yang terkelupas atau pecah 1 = biji kopi yang tidak terpisahkan dengan baik dari daging buahnya atau menghasilkan banyak biji kopi cacat seperti terkelupas kulitnya atau pecah |
| | | Proses Fermentasi Biji Kopi Basah | Kegiatan mengubah sifat dan rasa dan rasa biji kopi | Nilai 1-3 3 = Proses fermentasi dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan dan selalu memperhatikan kondisi kopi selama proses fermentasi berlangsung |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|--|---|--|
| | | | | <p>2 = Proses fermentasi dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan</p> <p>1 = proses fermentasi dilakukan terkadang masih tidak sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.</p> |
| | | <p>Proses Penjemuran Biji Kopi Basah</p> | <p>Proses mengurangi kadar air pada biji kopi sehingga dapat diawetkan lebih lama dan dapat disimpan dengan aman.</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = penjemuran biji kopi basah dilakukan dalam kondisi yang sangat teratur dan merata sehingga seluruh biji terkena sinar matahari dengan sempurna</p> <p>2 = penjemuran biji kopi basah dilakukan dalam kondisi yang cukup teratur dan merata sehingga hampir semua biji terkena sinar matahari dengan baik</p> <p>1 = penjemuran biji kopi basah dilakukan dalam kondisi yang kurang teratur dan tidak merata sehingga beberapa biji tidak terkena sinar matahari dengan optimal</p> |
| | | <p>Proses <i>Hulling</i> Kopi Gabah</p> | <p>Proses memisahkan biji kopi dari kulit buah, kulit tanduk, dan kulit arinya</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = proses pemisahan yang benar sehingga biji kopi berhasil terpisah dengan baik dari kulit buah, kulit tanduk, dan kulit arinya</p> <p>2 = proses pemisahan yang cukup baik yaitu biji kopi terpisah dari kulit buah dan kulit tanduk, namun</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|---|--|--|
| | | | | <p>masih perlu dilakukan pengipasan untuk kulit arinya</p> <p>1 = proses pemisahan yang tidak benar sehingga biji kopi rusak atau tidak terpisah dengan baik dari kulit buah, kulit tanduk, dan kulit arinya</p> |
| | | <p>Proses Penjemuran Biji Kopi <i>Green Bean</i></p> | <p>Proses menghilangkan kadar air yang terdapat pada biji kopi sehingga biji kopi dapat bertahan lebih lama tanpa mengalami kerusakan, serta untuk membantu dalam proses pengembangan karakteristik rasa dan aroma yang unik pada biji kopi.</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = penjemuran biji kopi dilakukan dengan sangat baik, sering dilakukan pembalikan agar keringnya merata, dan tidak langsung menyentuh tanah.</p> <p>2 = penjemuran biji kopi dilakukan dengan cara yang cukup tepat, namun masih terdapat beberapa kesalahan seperti terlalu padat atau tidak cukup sering dibolak-balik, sehingga hasilnya kurang optimal dan penjemuran terkadang masih menyentuh tanah</p> <p>1 = penjemuran biji kopi dilakukan dengan cara yang tidak tepat, seperti tidak cukup terkena sinar matahari atau dibiarkan terlalu lama sehingga biji kopi kehilangan kualitasnya serta penjemuran menyentuh tanah</p> |
| | | <p>Proses Sortasi atau Pemilihan Kopi <i>Green Bean</i></p> | <p>Proses memisahkan Kopi <i>Green Bean</i> yang baik dari buah Kopi <i>Green Bean</i> yang</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = proses sortasi Kopi <i>Green Bean</i> dapat dilakukan dengan baik dan</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|----------------------------|---|---|--|
| | | | cacat atau tidak layak untuk diproses lebih lanjut. | menghasilkan biji kopi yang berkualitas 2 = proses sortasi Buah Cherry masih ada beberapa Kopi <i>Green Bean</i> yang tidak ter-sortir dengan baik 1 = proses sortasi Kopi <i>Green Bean</i> tidak dapat dilakukan dengan baik dan kualitas biji kopi yang dihasilkan sangat buruk. Ada banyak Buah Cherry yang tidak ter-sortir dengan baik, termasuk Buah Cherry cacat |
| | | Pergudangan Kopi <i>Green Bean</i> | Masa simpan bahan baku berupa Kopi <i>Green Bean</i> yang disimpan dalam gudang | Nilai 1-3 3 = masa simpan bahan baku sebentar sekitar 0-6 bulan 2 = masa simpan bahan baku cukup sebentar sekitar 6-12 bulan 1 = masa simpan bahan baku lama di atas 12 bulan |
| | Proses Produksi Kopi Bubuk | Penyangraian Kopi <i>Green Bean</i> Menjadi Kopi <i>Roasted</i> | Proses memanggang biji kopi pada suhu dan waktu tertentu, dengan tujuan mengubah <i>Green Bean</i> yang belum matang menjadi biji kopi panggang yang matang | Nilai 1-3 3 = waktu panggang dan suhu yang digunakan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan yaitu sangat teratur, menghasilkan kopi yang memiliki tingkat panggang yang konsisten dan diinginkan 2 = waktu panggang dan suhu yang digunakan cukup teratur, namun |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|---|---|---|
| | | | | <p>masih ada beberapa batch yang terlalu gelap atau terlalu pucat 1 = waktu panggang dan suhu yang digunakan tidak teratur, menghasilkan kopi yang terlalu gelap atau terlalu pucat</p> |
| | | <p>Proses <i>Cupping</i></p> | <p>Proses mengamati kematangan biji kopi pada saat dilakukan penyangraian</p> | <p>Nilai 1-3 3 = biji kopi memiliki kematangan yang konsisten dan merata serta memiliki banyak tenaga ahli yang mengetahui proses <i>cupping</i>. 2 = biji kopi memiliki kematangan yang konsisten dan merata namun hanya memiliki beberapa tenaga ahli yang mengetahui proses <i>cupping</i>. 1 = biji kopi tidak memiliki kematangan yang konsisten dan merata serta tidak memiliki tenaga ahli.</p> |
| | | <p>Proses Pendinginan Kopi <i>Roasted</i></p> | <p>Proses mendinginkan kopi <i>roasted</i></p> | <p>Nilai 1-3 3 = biji kopi <i>roasted</i> didinginkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan 2 = biji kopi <i>roasted</i> didinginkan terkadang masih tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan 1 = biji kopi <i>roasted</i> didinginkan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|-----------------------------------|---|---|--|
| | | Penggilingan Kopi <i>Roasted</i> Menjadi Kopi Bubuk | Kegiatan mengubah bentuk biji kopi menjadi kopi berbentuk bubuk | Nilai 1-3 3 = kopi bubuk yang dihasilkan memiliki tekstur yang sangat konsisten 2 = kopi bubuk yang dihasilkan memiliki tekstur yang cukup konsisten 1 = kopi bubuk yang dihasilkan memiliki tekstur yang tidak konsisten |
| | Pengemasan Kopi <i>Green Bean</i> | Pemilihan Jenis Kemasan | Kegiatan pemilihan jenis kemasan yang digunakan | Nilai 1-3 3 = menggunakan kantong atau tas kertas berlapis aluminium. 2 = menggunakan toples kaca 1 = menggunakan plastik biasa |
| | | Labelling dan Penambahan Informasi Pada Kemasan | Kegiatan pemberian kemasan <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = terdapat informasi mengenai merek, nama, produk, netto, komposisi, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, alamat produksi atau diproduksi oleh 2 = terdapat beberapa unsur yang tidak ada 1 = tidak terdapat unsur-unsur pengemasan |
| | Pengemasan Kopi Bubuk | Pemilihan Jenis Kemasan | Kegiatan pemilihan jenis kemasan yang digunakan | Nilai 1-3 3 = menggunakan kemasan berbahan <i>metalize</i> , desain yang menarik dan professional |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|----------------------------------|---|--|--|
| | | | | 2 = menggunakan kemasan vakum yang dilengkapi foil 1 = menggunakan kemasan foil atau plastik |
| | | Labelling dan Penambahan Informasi Pada Kemasan | Proses pemberian kemasan dan <i>brand</i> Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = terdapat unsur-unsur pengemasan seperti merek, nama produk, netto, izin edar, komposisi, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, alamat produksi atau diproduksi oleh dan tidak ada kesalahan dalam mencantumkan informasi pada label kemasan 2 = terdapat beberapa unsur yang tidak ada dan masih ada sedikit kekurangan atau kesalahan dalam mencantumkan informasi 1 = tidak terdapat unsur-unsur pengemasan dan terdapat kesalahan dalam mencantumkan informasi pada label kemasan |
| | | Penutupan Kemasan | Penutupan kemasan Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = menggunakan mesin sealer 2 = menggunakan alat mesin sealer manual 1 = menggunakan panas lilin |
| | Pemeliharaan Peralatan dan Mesin | Pemeliharaan Mesin Sortasi | Kegiatan pemeliharaan mesin produksi Buah Cherry, meliputi | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|---|---|---|
| | | | pembersihan dan pengecekan secara rutin | 2 = pemeliharaan dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Mesin Pulper | Kegiatan pemeliharaan mesin produksi Buah Cherry, meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Peralatan Pengukur Kadar Air | Kegiatan pemeliharaan alat produksi Kopi Biji Basah, meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan alat dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Mesin Sangrai | Kegiatan pemeliharaan produksi <i>Green Bean</i> , meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap setelah proses produksi |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|--|---|---|
| | | | | 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Mesin Bubuk | Kegiatan pemeliharaan produksi <i>Green Bean</i> , meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Mesin <i>Sealer</i> | Kegiatan pemeliharaan produksi Kopi Bubuk Manipi, meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| | | Pemeliharaan Peralatan Digital Timbangan Besar | Kegiatan pemeliharaan alat meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------------|-----------------------|--|---|---|
| | | Pemeliharaan Peralatan Timbangan Digital Kecil | Kegiatan pemeliharaan alat meliputi pembersihan dan pengecekan secara rutin | Nilai 1-3 3 = pemeliharaan mesin dilakukan setiap sebelum dan setelah proses produksi 2 = Kinerja rata-rata pemeliharaan mesin dilakukan setiap setelah proses produksi 3 = pemeliharaan mesin dilakukan selama beberapa hari setelah produksi |
| Logistik Keluar | Penanganan Bahan Jadi | Penanganan Bahan Jadi Kopi <i>Green Bean</i> | Perlakuan atas <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = setelah produk jadi langsung dikemas dan dipasarkan ke konsumen 2 = produk jadi disimpan pada waktu yang cukup lama 1 = produk jadi disimpan pada waktu yang lama |
| | | Penanganan Bahan Jadi Kopi Bubuk | Perlakuan atas Kopi Bubuk setelah selesai proses produksi | Nilai 1-3 3 = setelah produk jadi langsung dikemas dan dipasarkan ke konsumen 2 = produk jadi disimpan pada waktu yang cukup lama 1 = produk jadi disimpan pada waktu yang lama |
| | Pengumpulan Kopi | Pengumpulan Kopi <i>Green Bean</i> | Bentuk pengumpulan <i>Green Bean</i> setelah selesai dari proses produksi | Nilai 1-3 3 = produk bahan jadi dikumpulkan secara bersusun dan kapasitas ruangan memadai |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|----------------------|---|--|--|
| | | | | 2 = produk bahan jadi dikumpulkan secara berserakan dan kapasitas ruangan sempit 1 = produk bahan jadi dikumpulkan secara bertumpuk dan kapasitas ruangan kecil |
| | | Pengumpulan Kopi Bubuk | Bentuk pengumpulan Kopi Bubuk setelah selesai dari proses produksi | Nilai 1-3 3 = produk bahan jadi dikumpulkan secara bersusun dan kapasitas ruangan memadai 2 = produk bahan jadi dikumpulkan secara berserakan dan kapasitas ruangan sempit 1 = produk bahan jadi dikumpulkan secara bertumpuk dan kapasitas ruangan kecil |
| | Pendistribusian Kopi | Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke <i>Retailer</i> | Proses distribusi Kopi <i>Green Bean</i> ke <i>Retailer</i> | Nilai 1-3 3 = produk bahan jadi yang didistribusikan tepat waktu 2 = produk bahan jadi yang didistribusikan mengalami keterlambatan 1-2 hari 1 = produk bahan jadi yang didistribusikan terlambat hingga melebihi 2 hari |
| | | Pendistribusian Kopi Bubuk ke <i>Retailer</i> | Proses distribusi Kopi Bubuk ke <i>Retailer</i> | Nilai 1-3 3 = produk bahan jadi yang didistribusikan tepat waktu |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|------------------------------|------------------------|---|---|--|
| | | | | <p>2 = produk bahan jadi yang didistribusikan mengalami keterlambatan 1-2 hari</p> <p>1 = produk bahan jadi yang didistribusikan terlambat hingga melebihi 2 hari</p> |
| | | <p>Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke Konsumen</p> | <p>Proses distribusi Kopi <i>Green Bean</i> ke Konsumen</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = produk sampai ke tangan konsumen dengan cepat dan aman</p> <p>2 = produk terkadang mengalami keterlambatan untuk sampai ke tangan konsumen namun dengan kondisi yang aman</p> <p>1 = produk sering mengalami keterlambatan untuk sampai ke tangan konsumen dengan kondisi kemasan yang rusak</p> |
| | | <p>Pendistribusian Kopi Bubuk ke Konsumen</p> | <p>Proses distribusi Kopi Bubuk ke Konsumen</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = produk sampai ke tangan konsumen dengan cepat dan aman</p> <p>2 = produk terkadang mengalami keterlambatan untuk sampai ke tangan konsumen namun dengan kondisi yang aman</p> <p>1 = produk sering mengalami keterlambatan untuk sampai ke tangan konsumen dengan kondisi kemasan yang rusak</p> |
| <p>Penjualan dan Promosi</p> | <p>Penetapan Harga</p> | <p>Penetapan Harga Kopi <i>Green Bean</i></p> | <p>Kegiatan menetapkan harga Kopi <i>Green Bean</i></p> | <p>Nilai 1-3</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|--------------------------------|--|--|
| | | | | 3 = penetapan harga produk kopi berdasarkan kualitas dan biaya produksi yang dikeluarkan 2 = penetapan harga produk kopi berdasarkan permintaan pembeli/harga pasar 1 = penetapan harga mengikut berdasarkan harga pasar |
| | | Penetapan Harga Kopi Bubuk | Kegiatan menetap harga Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = penetapan harga produk kopi berdasarkan kualitas dan biaya produksi yang dikeluarkan 2 = penetapan harga produk kopi berdasarkan permintaan pembeli/harga pasar 1 = penetapan harga mengikut berdasarkan harga pasar |
| | Promosi | Promosi Kopi <i>Green Bean</i> | Kegiatan pengenalan Kopi <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = promosi dilakukan di berbagai media sosial, platform online, acara lokal, dan acara nasional 2 = promosi dilakukan di beberapa media sosial atau platform online, serta acara lokal 1 = promosi hanya dilakukan di media sosial atau platform online tertentu |
| | | Promosi Kopi Bubuk | Kegiatan pengenalan Kopi Bubuk | Nilai 1-3 |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|----------------|---------------------------------------|---|--|
| | | | | <p>3 = promosi dilakukan di berbagai media sosial, platform online, acara lokal, dan acara nasional</p> <p>2 = promosi dilakukan di beberapa media sosial atau platform online, serta acara lokal</p> <p>1 = promosi hanya dilakukan di media sosial atau platform online tertentu</p> |
| | Tenaga Penjual | Tenaga Penjual Kopi <i>Green Bean</i> | Karyawan yang berhubungan langsung dengan pembeli terhadap Kopi <i>Green Bean</i> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = memiliki tenaga penjual yang ahli dalam menjual kopi <i>Green Bean</i> dan produk tersebut menjadi fokus utama perusahaan, sehingga Koperasi Kopi Manipi dapat memberikan kualitas terbaik kepada pelanggan</p> <p>2 = memiliki beberapa tenaga penjual yang ahli dalam menjual kopi <i>Green Bean</i> namun produk tersebut tidak menjadi fokus utama perusahaan</p> <p>1 = tidak memiliki tenaga penjual yang ahli dalam menjual kopi <i>Green Bean</i> dan produk tersebut tidak menjadi fokus utama perusahaan</p> |
| | | Tenaga Penjual Kopi Bubuk | Karyawan yang berhubungan langsung dengan pembeli terhadap Kopi Bubuk | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = memiliki tenaga penjual yang ahli dalam menjual Kopi Bubuk Manipidan produk tersebut menjadi</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------------|--|---|--|
| | | | | <p>fokus utama perusahaan, sehingga Koperasi Kopi Manipi dapat memberikan kualitas terbaik kepada pelanggan</p> <p>2 = memiliki beberapa tenaga penjual yang ahli dalam menjual Kopi Bubuk Manipinamun produk tersebut tidak menjadi fokus utama perusahaan</p> <p>1 = tidak memiliki tenaga penjual yang ahli dalam menjual Kopi Bubuk Manipidan produk tersebut tidak menjadi fokus utama perusahaan</p> |
| | Jangkauan Pemasaran | Jangkauan Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | Kegiatan yang menunjukkan bahwa Kopi <i>Green Bean</i> dapat diterima dan dijual secara meluas dengan baik oleh pasar yang dituju | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = <i>Green Bean</i> tersedia melalui banyak kanal distribusi yang meluas dan dapat diakses oleh pembeli</p> <p>2 = produk tersedia melalui beberapa kanal distribusi</p> <p>1 = produk hanya tersedia melalui satu atau dua kanal distribusi</p> |
| | | Jangkauan Pemasaran Kopi Bubuk | Kegiatan yang menunjukkan bahwa Kopi Bubuk dapat diterima dan dijual secara meluas dengan baik oleh pasar yang dituju | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = Kopi Bubuk tersedia melalui banyak kanal distribusi yang meluas dan dapat diakses oleh pembeli</p> <p>2 = produk tersedia melalui beberapa kanal distribusi</p> <p>1 = produk hanya tersedia melalui satu atau dua kanal distribusi</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------------|--|--|---|
| Layanan | Penanganan Komplain | Penanganan Komplain Kopi <i>Green Bean</i> | Penanggapan atas ketidakpuasan pembeli terhadap Kopi <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = memperlakukan pelanggan dengan sopan dan ramah dalam menangani komplain pelanggan, dan memberikan solusi yang memuaskan bagi pelanggan. Memiliki kebijakan yang transparan dan konsisten dalam menangani komplain pelanggan 2 = memiliki kebijakan yang baik dalam menangani komplain pelanggan, merespon komplain pelanggan mengenai kopi <i>Green Bean</i> yang tidak berkualitas dengan baik, tetapi kurang responsif dan ramah terhadap pelanggan dan tidak konsisten dalam memberikan solusi yang memuaskan bagi pelanggan 1 = tidak merespon komplain pelanggan mengenai kopi <i>Green Bean</i> yang tidak berkualitas dengan baik atau memperlakukan pelanggan dengan tidak sopan dan tidak ramah |
| | | Penanganan Komplain Kopi Bubuk | Penanggapan atas ketidakpuasan pembeli terhadap Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = memperlakukan pelanggan dengan sopan dan ramah dalam menangani komplain pelanggan, dan memberikan solusi yang memuaskan bagi pelanggan. |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|---|--|---|
| | | | | <p>Memiliki kebijakan yang transparan dan konsisten dalam menangani komplain pelanggan 2 = memiliki kebijakan yang baik dalam menangani komplain pelanggan, merespon komplain pelanggan mengenai kopi Bubuk yang tidak berkualitas dengan baik, tetapi kurang responsif dan ramah terhadap pelanggan dan tidak konsisten dalam memberikan solusi yang memuaskan bagi pelanggan 1 = tidak merespon komplain pelanggan mengenai kopi Bubuk yang tidak berkualitas dengan baik atau memperlakukan pelanggan dengan tidak sopan dan tidak ramah</p> |
| | Interaksi | Interaksi Dengan <i>Retailer</i> Kopi <i>Green Bean</i> | Pelayanan terhadap aktivitas <i>retailer</i> terhadap Kopi <i>Green Bean</i> | <p>Nilai 1-3 3 = pelayanan yang sangat baik kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli kopi <i>Green Bean</i>, sangat responsif terhadap permintaan dan kebutuhan <i>retailer</i>, proses pembelian kopi <i>Green Bean</i> sangat mudah dan lancar, serta didukung dengan pelayanan purna jual yang baik 2 = pelayanan yang memadai kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli kopi <i>Green Bean</i>, cukup responsif terhadap permintaan dan kebutuhan</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|---------------|--|---|---|
| | | | | <p><i>retailer</i>, dan proses pembelian kopi <i>Green Bean</i> cukup mudah</p> <p>1 = tidak memberikan pelayanan yang memadai kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli kopi <i>Green Bean</i>, tidak responsif terhadap permintaan dan kebutuhan <i>retailer</i>, dan proses pembelian kopi <i>Green Bean</i> seringkali rumit dan memakan waktu</p> |
| | | <p>Interaksi Dengan <i>Retailer</i> Kopi Bubuk</p> | <p>Pelayanan terhadap aktivitas <i>retailer</i> terhadap Kopi Bubuk</p> | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = pelayanan yang sangat baik kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli Kopi Bubuk, sangat responsif terhadap permintaan dan kebutuhan <i>retailer</i>, proses pembelian Kopi Bubuk sangat mudah dan lancar, serta didukung dengan pelayanan purna jual yang baik</p> <p>2 = pelayanan yang memadai kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli Kopi Bubuk, cukup responsif terhadap permintaan dan kebutuhan <i>retailer</i>, dan proses pembelian Kopi Bubuk cukup mudah</p> <p>1 = tidak memberikan pelayanan yang memadai kepada <i>retailer</i> yang ingin membeli Kopi Bubuk Manipi, tidak responsif terhadap permintaan dan kebutuhan <i>retailer</i>, dan proses</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|----------------------------|---------------|--|---|--|
| | | | | pembelian Kopi Manipi seringkali rumit dan memakan waktu |
| | | Interaksi Dengan Konsumen Akhir Kopi <i>Green Bean</i> | Pelayanan terhadap aktivitas Konsumen Akhir terhadap Kopi <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = pelayanan yang sangat baik dan memenuhi seluruh kebutuhan konsumen terhadap kopi <i>Green Bean</i> dengan baik 2 = pelayanan yang memadai, tetapi masih ada beberapa hal yang perlu ditingkatkan dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap kopi <i>Green Bean</i> 1 = pelayanan yang buruk dan tidak memenuhi kebutuhan konsumen terhadap kopi <i>Green Bean</i> |
| | | Interaksi Dengan Konsumen Akhir Kopi Bubuk | Pelayanan terhadap aktivitas Konsumen Akhir terhadap Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = pelayanan yang sangat baik dan memenuhi seluruh kebutuhan konsumen terhadap Kopi Bubuk Manipi dengan baik 2 = pelayanan yang memadai, tetapi masih ada beberapa hal yang perlu ditingkatkan dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap Kopi Bubuk 1 = pelayanan yang buruk dan tidak memenuhi kebutuhan konsumen terhadap Kopi Bubuk |
| Aktivitas Pendukung | | | | |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|------------------------------|---|---|--|--|
| Infrastruktur Perusahaan | Manajemen Umum Produk Kopi Koperasi Kopi Manipi | Fungsi Manajemen Usaha Koperasi Kopi Manipi | Kegiatan keseluruhan manajemen yang diterapkan pada Koperasi Kopi Manipi dalam memproduksi Produk Kopi | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = fungsi manajemen perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, koordinasi, dan pengawasan sudah diterapkan dalam usaha dan dapat menjadikan koperasi lebih baik</p> <p>2 = hanya beberapa fungsi manajemen yang diterapkan</p> <p>1 = belum menerapkan fungsi manajemen</p> |
| | Keuangan Pengelola Produk Kopi Koperasi Kopi Manipi | Pelaporan Keuangan Koperasi Kopi Manipi | Penganggaran dilakukan oleh pekerja yang berkaitan dengan usaha Produk Kopi | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = pelaporan keuangan dilakukan tiap bulan</p> <p>2 = pelaporan keuangan dilakukan tiap tahun</p> <p>1 = tidak ada pelaporan keuangan</p> |
| Manajemen Sumberdaya Manusia | Perekrutan Karyawan | Proses Perekrutan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Kegiatan dalam menemukan para pelamar untuk bekerja pada Koperasi Kopi Manipi | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = tenaga kerja berasal dari berbagai daerah dan terseleksi</p> <p>2 = tenaga kerja berasal dari warga sekitar dan terseleksi</p> <p>1 = tenaga kerja berasal dari keluarga sendiri</p> |
| | Kompensasi Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Pemberian Gaji Karyawan Koperasi Kpoperasi Manipi | Pendapatan yang diterima karyawan Koperasi Kopi Manipi sebagai imbalan kerja | <p>Nilai 1-3</p> <p>3 = kompensasi langsung lebih besar dari UMK Kabupaten Sinjai</p> <p>2 = kompensasi langsung sama dengan UMK Kabupaten Sinjai</p> <p>1 = kompensasi langsung di bawah UMK Kabupaten Sinjai</p> |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|------------------------|--|--|--|---|
| | Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Pemberian Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Kegiatan peningkatan <i>softskill</i> yang dimiliki karyawan Koperasi Kopi Manipi yang akan berdampak pada peningkatan hasil kerja dalam memproduksi produk kopi | Nilai 1-3 3 = sering dilakukan kegiatan pelatihan dan pengembangan karyawan minimal setiap 3 bulan sekali 2 = kegiatan pelatihan dan pengembangan karyawan jarang untuk dilakukan 1 = tidak pernah ada pelatihan dan pengembangan karyawan |
| Pengembangan Teknologi | Kelengkapan Peralatan | Kelengkapan Peralatan Kopi <i>Green Bean</i> | Kelengkapan benda-benda yang digunakan untuk mendukung produksi hingga pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | Nilai 1-3 3 = alat-alat pendukung banyak atau berlebih 2 = alat-alat pendukung cukup akan tetapi jumlah terbatas 1 = kekurangan alat-alat pendukung untuk proses produksi |
| | | Kelengkapan Peralatan Kopi Bubuk | Kelengkapan benda-benda yang digunakan untuk mendukung produksi hingga pemasaran Kopi Bubuk | Nilai 1-3 3 = alat-alat pendukung banyak atau berlebih 2 = alat-alat pendukung cukup akan tetapi jumlah terbatas 1 = kekurangan alat-alat pendukung untuk proses produksi |
| | Akses Pemasaran | Akses Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | Media yang digunakan dalam memasarkan Kopi <i>Green Bean</i> ke tangan pembeli | Nilai 1-3 3 = akses pemasaran produk menggunakan semua/berbagai media 2 = akses pemasaran produk menggunakan beberapa media |

| Aktivitas | Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Definisi Operasional | Pengukuran Aktivitas |
|-----------|--------------------------|---|--|--|
| | | | | 1 = tidak menggunakan media sebagai akses pemasaran |
| Pembelian | | Akses Pemasaran Kopi Bubuk | Media yang digunakan dalam memasarkan Kopi Bubuk ke tangan pembeli | Nilai 1-3 3 = akses pemasaran produk menggunakan semua/berbagai media 2 = akses pemasaran produk menggunakan beberapa media 1 = tidak menggunakan media sebagai akses pemasaran |
| | Pembelian Alat dan Mesin | Pembelian Alat dan Mesin Produksi Produk Kopi | Pembelian alat dan mesin untuk mendukung proses produksi | Nilai 1-3 3 = pembelian perlengkapan disentra yang sudah berlangganan 2 = pembelian alat dan mesin secara bertahap 1 = pembelian alat dan mesin eceran |

Lampiran 2. Uji Citarasa Kopi Green Bean Arabika



LABORATORIUM PENGUJI
(Laboratory for Testing)
PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
(Indonesia Coffee And Cocoa Research Institute)
"LP PUSLITKOKA"

LAPORAN HASIL UJI CITARASA
(Report of Cup Testing)

No. 02.21.1.0188 - C

FR-IP. 5.10.01.02.01-C2

02.21.1.0188

No. Contoh (Sample number) : 02.21.1.0188
 Tanggal Penerimaan Contoh (Sample received) : 10-06-2021
 Tanggal Pengujian (Date of testing) : 11-06-2021 — 14-06-2021
 Jenis Contoh (Kind of sample) : Biji kopi/green beans Arabica
 Identitas Contoh (Sample identity) : Kopi Arabika Mamipl Sinjai Semi Wash Proses.

| Karakteristik (Characteristic) | Skor Citarasa (Cup testing Score)* | Karakteristik (Characteristic) | Skor Citarasa (Cup testing Score)* |
|--------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| Fragrance/aroma | 7.75 | Balance | 7.75 |
| Flavor | 7.75 | Clean cup | 10.00 |
| Aftertaste | 7.75 | Sweetness | 10.00 |
| Acidity | 8.00 | Overall | 7.75 |
| Body | 7.50 | Taint/Defect | 0.00 |
| Uniformity | 10.00 | Final Score** | 84.25 |
| Comments: | Brown Sugar, Milk Chocolate, Natty, Bright Acidity. | | |

* Keterangan skor: 6.00 - 6.75= Good; 7.00 - 7.75= Very good; 8.00 - 8.75= Excellent; 9.00 - 9.75= Outstanding (Score notation)
 ** Final Score notation: Nilai minimum untuk (Minimum Value for) Specialty Grade = 80

Jember, 14-06-2021

Catatan (Notes)

Hasil analisis ini hanya menerangkan atribut mutu berdasarkan contoh yang diuji BUKAN menerangkan atribut nama, jenis atau asal contoh (This result explains only the attribute of the quality based on the sample tested, NOT explains attributes of name, type and origin of the sample).

Hasil Uji Citarasa ini tidak termasuk dalam lingkup Akreditasi KAN (This Cup Tasting Results is not covered in KAN accreditation)

Hasil analisis ini hanya berlaku selama 3 bulan (This results valid within 3 months).



Mangjar Teknis
Ariza Baiti, S.TP, M.Si

Page 2 of 2

Sertifikat ini tidak diperkenankan digandakan secara tidak lengkap tanpa izin tertulis dari LP PUSLITKOKA
This certificate shall not be incompletely reproduced without written approval from LP PUSLITKOKA

Sumber: (Chairuddin, 2022)

Lampiran 3. Proses Produksi Kopi Green Bean



Lampiran 4. Proses Produksi Kopi Bubuk



Lampiran 5. Perhitungan Kinerja Aktivitas Rantai Nilai

| Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Kegiatan Komponen Sub Aktivitas | Bobot Kegiatan Sub Aktivitas | Nilai Kegiatan Sub Aktivitas | Bobot Kumulatif Kegiatan Sub Aktivitas | Skor Kegiatan Komponen Sub Aktivitas | Bobot Komponen Sub Aktivitas | Nilai Komponen Sub Aktivitas | Bobot Kumulatif Komponen Sub Aktivitas | Skor Komponen Sub Aktivitas | Bobot Sub Aktivitas | Nilai Sub Aktivitas | Bobot Kumulatif Sub Aktivitas | Skor Sub Aktivitas |
|--|---|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|--|-----------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|--------------------|
| Aktivitas Primer | | | | | | | | | | | | | | |
| Logistik Kedalam | Penanganan Bahan Baku | Penanganan Bahan Baku Buah Cherry | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | 3,5 | 2 | 0,042 | 0,15 | 3,17 | 2,33 | 0,11 | 0,25 |
| | | Penanganan Bahan Baku Kopi Gabah | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| | Pergudangan Bahan Baku | Pergudangan Bahan Baku Buah Cherry | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Pergudangan Bahan Baku Kopi gabah | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Persediaan Bahan Baku | Persediaan Bahan Baku Buah Cherry | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | 3 | 2,5 | 0,036 | 0,11 | | | | | |
| Operasi | Proses Produksi Kopi <i>Green Bean</i> | Proses Sortasi atau Pemilahan Buah Cherry | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | 4,0 | 2,3 | 0,048 | 0,19 | | | | |
| | | Proses <i>Pulping</i> Buah Cherry | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Proses Fermentasi Biji Kopi | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Proses penjemaran biji kopi HS atau basah | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | | Proses <i>Hulling</i> Kopi Gabah | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Proses Penjemaran Biji Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | | Proses Sortasi atau Pemilahan Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Pergudangan Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Sortasi Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Penyಂಗranan Kopi <i>Green Bean</i> menjadi Kopi <i>Roasting</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | Proses Produksi Kopi Bubuk | <i>Cupping</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | 3,6 | 2,2 | 0,043 | 0,15 | | | | |
| | | Pendinginan Kopi <i>Roasting</i> | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Pengalangan Kopi <i>Roasting</i> menjadi Kopi Bubuk | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| | | Pemilahan Jenis Kemasan | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | | | | | | | | |
| | Pengemasan Kopi <i>Green Bean</i> | Labeling dan Penambahan Informasi pada Kemasan | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | 4 | 1 | 0,048 | 0,19 | | | | |
| | | Pemilahan Jenis Kemasan | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | | | | | | | | |
| | Pengemasan Kopi Bubuk | Labeling dan Penambahan Informasi pada Kemasan | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | 3,7 | 2,0 | 0,044 | 0,16 | | | | |
| | | Penutup Kemasan | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | Peneliharaan Peralatan dan Mesin | Peneliharaan Peralatan dan Mesin | Pemeliharaan Mesin Sortasi | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3,4 | 2,0 | 0,041 | 0,14 | | | |
| | | | Pemeliharaan Mesin <i>Pulper</i> | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | |
| Pemeliharaan Mesin <i>Huller</i> | | | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Pengukur Kadar Air | | | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Mesin Sangrai | | | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Mesin Bubuk | | | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Mesin <i>Sosler</i> | | | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Timbangan Digital Besar | | | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Timbangan Digital Kecil | | | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| Logistik Kehar | | | Penanganan Bahan Jadi | Penanganan Bahan Jadi Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 2 | 0,018 | | | | | 0,035 | 4 | 2,5 |
| | Penanganan Bahan Jadi Kopi Bubuk | 4 | | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | Pengumpulan Kopi | Pengumpulan Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 2,5 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Pengumpulan Kopi Bubuk | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| Penjualan dan Promosi | Penjualan dan Promosi | Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke <i>Retailer</i> | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | 3,25 | 3 | 0,039 | 0,13 | | | | |
| | | Pendistribusian Kopi Bubuk ke <i>Retailer</i> | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke Konsumen | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Pendistribusian Kopi Bubuk ke Konsumen | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| Layanan | Layanan | Penetapan Harga Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | 3 | 3 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Penetapan Harga Kopi Bubuk | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Promosi Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| | | Promosi Kopi Bubuk | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | | | | | | | | |
| Layanan | Layanan | Tenaga Penjual Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 1,5 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Tenaga Penjual Kopi Bubuk | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| | | Jangkauan Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 2 | 0,018 | 0,035 | | | | | | | | |
| | | Jangkauan Pemasaran Kopi Bubuk | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | | | | | | | | |
| Layanan | Layanan | Penanganan Komplain Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | 3 | 3 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Penanganan Komplain Kopi Bubuk | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| | | Interaksi dengan <i>Retailer</i> Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | | Interaksi dengan <i>Retailer</i> Kopi Bubuk | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| Layanan | Layanan | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | 4 | 3 | 0,048 | 0,19 | | | | |
| | | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi Bubuk | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi <i>Green Bean</i> | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| | | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi Bubuk | 4 | 3 | 0,018 | 0,053 | | | | | | | | |
| Aktivitas Pendukung | | | | | | | | | | | | | | |
| Infrastruktur Perusahaan | Manajemen Umum Produk Kopi Koperasi Kopi Manaji | Fungsi Manajemen Usaha Koperasi Kopi Manaji | 4 | 1 | 0,018 | 0,018 | 4 | 1 | 0,048 | 0,19 | | | | |
| | | Kemampuan Pengelola Produk Kopi Koperasi Kopi Manaji | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Manajemen SDM | Manajemen SDM | Pelaporan Keuangan Koperasi Kopi Manaji | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 2 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Perekutan Karyawan Koperasi Kopi Manaji | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Manajemen SDM | Manajemen SDM | Proses Perekutan Karyawan Koperasi Kopi Manaji | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 2 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Kompensasi Karyawan Koperasi Kopi Manaji | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| Pengembangan Teknologi | Pengembangan Teknologi | Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Koperasi Kopi Manaji | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 2 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Kelengkapan Peralatan | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Pembelian | Pembelian | Kelengkapan Peralatan Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | 3 | 2 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Kelengkapan Peralatan Kopi Bubuk | 3 | 2 | 0,013 | 0,027 | | | | | | | | |
| Pembelian | Pembelian | Akses Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | 3 | 1 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Akses Pemasaran Kopi Bubuk | 3 | 1 | 0,013 | 0,013 | | | | | | | | |
| Pembelian | Pembelian | Pembelian Alat dan Mesin Produksi Produk Kopi | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | 3 | 3 | 0,036 | 0,11 | | | | |
| | | Pembelian Alat dan Mesin | 3 | 3 | 0,013 | 0,040 | | | | | | | | |
| Total | | | 226 | | 1,000 | | 83,96 | | 1,00 | 29,70 | | 1,00 | | |

Lampiran 6. Penentuan Kondisi Indikator Kinerja Kegiatan Komponen Sub Aktivitas

| Sub Aktivitas | Komponen Sub Aktivitas | Kegiatan Komponen Sub Aktivitas | Skor Kegiatan Komponen Sub Aktivitas | Max | Min | Nilai <i>Snorm De Bour</i> | Keterangan |
|--|--|--|--------------------------------------|-----------|-----------|----------------------------|-----------------|
| Aktivitas Primer | | | | | | | |
| Logistik Kedalam | Penanganan Bahan Baku | Penanganan Bahan Baku Buah Cherry | 0,035 | 0,053 | 0,013 | 55,56 | Average |
| | | Penanganan Bahan Baku Kopi Gabah | 0,027 | | | 33,33 | Poor |
| | Pergudangan Bahan Baku | Pergudangan Bahan Baku Buah Cherry | 0,040 | | | 66,67 | Average |
| | | Pergudangan Bahan Baku Kopi gabah | 0,027 | | | 33,33 | Poor |
| | Persediaan Bahan Baku | Persediaan Bahan Baku Buah Cherry | 0,040 | | | 66,67 | Average |
| | | Persediaan Bahan Baku Kopi Gabah | 0,027 | | | 33,33 | Poor |
| Operasi | Proses Produksi Kopi <i>Green Bean</i> | Proses Sortasi atau Pemilhan Buah Cherry | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Proses <i>Pulping</i> Buah Cherry | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Proses Fermentasi Biji Kopi | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Proses penjemuran biji kopi HS atau basah | 0,053 | | | 100,00 | Excellent |
| | | Proses <i>Hulling</i> Kopi Gabah | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Proses Penjemuran Biji Kopi <i>Green Bean</i> | 0,053 | | | 100,00 | Excellent |
| | | Proses Sortasi atau Pemilhan Kopi <i>Green Bean</i> | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Pergudangan Kopi <i>Green Bean</i> | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Sortasi Kopi <i>Green Bean</i> | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | Proses Produksi Kopi Bubuk | Penyangaian Kopi <i>Green Bean</i> menjadi Kopi <i>Roasting</i> | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | <i>Cupping</i> | 0,035 | | | 55,56 | Average |
| | | Pendinginan Kopi <i>Roasting</i> | 0,040 | | | 66,67 | Average |
| | | Penggilangan Kopi <i>Roasting</i> menjadi Kopi Bubuk | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | Pengemasan Kopi <i>Green Bean</i> | Pemilhan Jenis Kemasan | 0,018 | 11,11 | Poor | | |
| | | Labeling dan Penambahan Informasi pada Kemasan | 0,018 | 11,11 | Poor | | |
| | Pengemasan Kopi Bubuk | Pemilhan Jenis Kemasan | 0,018 | 11,11 | Poor | | |
| | | Labeling dan Penambahan Informasi pada Kemasan | 0,035 | 55,56 | Average | | |
| | Pemeliharaan Peralatan dan Mesin | Penutup Kemasan | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| Pemeliharaan Mesin Sortasi | | 0,027 | 33,33 | Poor | | | |
| Pemeliharaan Mesin <i>Pulper</i> | | 0,053 | 100,00 | Excellent | | | |
| Pemeliharaan Mesin <i>Huller</i> | | 0,027 | 33,33 | Poor | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Pengukur Kadar Air | | 0,035 | 55,56 | Average | | | |
| Pemeliharaan Mesin Sangrai | | 0,035 | 55,56 | Average | | | |
| Pemeliharaan Mesin Bubuk | | 0,035 | 55,56 | Average | | | |
| Pemeliharaan Mesin <i>Sealer</i> | | 0,040 | 66,67 | Average | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Timbangan Digital Besar | | 0,013 | 0,00 | Poor | | | |
| Pemeliharaan Peralatan Timbangan Digital Kecil | | 0,013 | 0,00 | Poor | | | |
| Logistik Keuar | Penanganan Bahan Jadi | Penanganan Bahan Jadi Kopi <i>Green Bean</i> | 0,035 | 55,56 | Average | | |
| | | Penanganan Bahan Jadi Kopi Bubuk | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| | Pengumpulan Kopi | Pengumpulan Kopi <i>Green Bean</i> | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | | Pengumpulan Kopi Bubuk | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | Pendistribusian Kopi | Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke <i>Retailer</i> | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | | Pendistribusian Kopi Bubuk ke <i>Retailer</i> | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | | Pendistribusian Kopi <i>Green Bean</i> ke Konsumen | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | | Pendistribusian Kopi Bubuk ke Konsumen | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| Penjualan dan Promosi | Penetapan Harga | Penetapan Harga Kopi <i>Green Bean</i> | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | | Penetapan Harga Kopi Bubuk | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | Promosi | Promosi Kopi <i>Green Bean</i> | 0,013 | 0,00 | Poor | | |
| | | Promosi Kopi Bubuk | 0,018 | 11,11 | Poor | | |
| | Tenaga Penjual | Tenaga Penjual Kopi <i>Green Bean</i> | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | | Tenaga Penjual Kopi Bubuk | 0,013 | 0,00 | Poor | | |
| Jangkauan Pemasaran | Jangkauan Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | 0,035 | 55,56 | Average | | | |
| | Jangkauan Pemasaran Kopi Bubuk | 0,018 | 11,11 | Poor | | | |
| Layanan | Penanganan Komplain | Penanganan Komplain Kopi <i>Green Bean</i> | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | | Penanganan Komplain Kopi Bubuk | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| | Interaksi | Interaksi dengan <i>Retailer</i> Kopi <i>Green Bean</i> | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| | | Interaksi dengan <i>Retailer</i> Kopi Bubuk | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| | | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi <i>Green Bean</i> | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| | | Interaksi dengan Konsumen Akhir Kopi Bubuk | 0,053 | 100,00 | Excellent | | |
| Aktivitas Pendukung | | | | | | | |
| Infrastruktur Perusahaan | Manajemen Umum Produk Kopi Koperasi Kopi Manipi | Fungsi Manajemen Usaha Koperasi Kopi Manipi | 0,018 | 11,11 | Poor | | |
| | Keuangan Pengelola Produk Kopi Koperasi Kopi Manipi | Pelaporan Keuangan Koperasi Kopi Manipi | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| Manajemen SDM | Perekritan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Proses Perekritan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | Kompensasi Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Pemberian Gaji Karyawan Koperasi Kopi Manipi | 0,013 | 0,00 | Poor | | |
| | Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | Pemberian Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Koperasi Kopi Manipi | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| Pengembangan Tekonologi | Kelengkapan Peralatan | Kelengkapan Peralatan Kopi <i>Green Bean</i> | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | | Kelengkapan Peralatan Kopi Bubuk | 0,027 | 33,33 | Poor | | |
| | Akses Pemasaran | Akses Pemasaran Kopi <i>Green Bean</i> | 0,013 | 0,00 | Poor | | |
| | | Akses Pemasaran Kopi Bubuk | 0,013 | 0,00 | Poor | | |
| Pembelian | Pembelian Alat dan Mesin | Pembelian Alat dan Mesin Produksi Produk Kopi | 0,040 | 66,67 | Average | | |
| TOTAL KINERJA | | | | | | 49,57 | Marginal |

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Lampiran 8. Bukti Pengajuan Jurnal

ojs.unud.ac.id/index.php/soca/... x Isaeni, The Performance of The x +

ojs.unud.ac.id/index.php/soca/authorDashboard/submission/104509

SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian English View Site fadhilahisnaeni18

Submission Library View Metadata

The Performance of The Coffee Beans and Ground Coffee Value Chain
Fadhilah Isaeni

Submission Review Copyediting Production

Submission Files Search

367171-1 fadhilahisnaeni18, Author, Fadhilah Isaeni_Jurnal SOCA.doc Article Text

Download All Files

Pre-Review Discussions Add discussion

| Name | From | Last Reply | Replies | Closed |
|----------|------|------------|---------|--------|
| No Items | | | | |

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows.

Type here to search 26°C 20:50 16/07/2023