

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Desa Tlahab

Desa Tlahab merupakan desa yang berada di Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung. Desa Tlahab terletak di ketinggian 1200 mdpl dan memiliki jarak 2 km dari kantor Kecamatan Kledung dan 22,3 km dari pusat kota Temanggung. Terletak diantara Gunung Sumbing dan Gunung Sindoro. Batas – batas wilayah Desa Tlahab meliputi :

Sebelah Utara : Desa Kwadungan Gunung

Sebelah Selatan : Desa Canggal

Sebelah Barat : Desa Jambu

Sebelah Timur : Desa Kledung

Desa Tlahab memiliki luas wilayah 400 ha yang terdiri dari 2 dusun, 4 RW dan 21 RT dan 939 rumah tangga. Desa Tlahab memiliki jumlah penduduk 3327 jiwa yang terdiri dari 1680 laki-laki dan 1647 perempuan. Mata pencaharian penduduk Desa Tlahab mencakup bidang pertanian, industri pengolahan, bangunan, perdagangan pengangkutan dan jasa. Jumlah penduduk Desa Tlahab diatas 5 tahun berdasarkan pendidikan yang ditamatkan terdiri dari 11 orang tamat universitas, 8 orang tamat akademisi, 129 orang tamat SLTA/ sederajat, 281 tamat SLTP/ sederajat, 1.281 orang tamat SD dan 1.377 orang belum/tidak tamat SD (BPS, 2019).

Petani di Desa Tlahab melakukan budidaya tanaman pertanian dengan menggunakan Pola Tanam Tlahab. Pola Tanam Tlahab merupakan pola tanam menggabungkan budidaya tanaman tembakau, sayuran dan kopi arabika. Pola Tanam Tlahab pertama kali diterapkan pada tahun 2010 di lahan percontohan milik pemda seluas 0,4 hektar di Desa Tlahab. Awal mula pemilihan tanaman kopi arabika pada pola tanam tlahab yaitu sebagai tanaman konservatif karena sebagian besar lahan pertanian petani berada di lereng Gunung Sumbing dan Sindoro. Seiring berjalannya waktu tanaman kopi semakin banyak dibudidayakan karena mampu menambah pendapatan petani.

Banyaknya produksi kopi dari lahan petani menunjang tumbuhnya beberapa usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab. Usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab tergolong kedalam usaha *home industry* yang menggunakan tempat tinggal sebagai tempat proses produksi. Usaha tersebut mengolah kopi merah menjadi kopi *green bean* dan kopi bubuk. Tahapan proses pengolahan kopi arabika meliputi sortasi awal, pengambangan, pengupasan kulit luar, fermentasi, penjemuran, pengupasan kulit tanduk, *roasting*, penghalusan dan pengemasan.

4.2. Proses Pengolahan Kopi

Proses pengolahan kopi terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi sortasi awal, perendaman, pengupasan kulit luar, fermentasi, penjemuran, pengupasan kulit tanduk, *roasting*, penghalusan dan pengemasan.

1. Sortasi awal

Proses pertama dalam melakukan pengolahan kopi yaitu sortasi awal. Sortasi dilakukan untuk memilah kopi yang memiliki kualitas baik dan buruk. Kopi yang memiliki kualitas baik merupakan kopi yang berwarna merah sempurna, tidak busuk dan tidak cacat. Sortasi dilakukan secara manual menggunakan tangan untuk membedakan kopi yang baik dan buruk kualitasnya.

2. Perendaman

Kopi hasil sortasi kemudian dimasukkan kedalam ember berisi air. Perendaman dilakukan untuk membedakan kopi yang mengambang dan tenggelam. Kopi yang mengambang menandakan bahwa isi didalamnya tidak penuh yang dikarenakan kopi belum matang sempurna sehingga kopi harus dibuang. Kopi mengambang juga dapat disebabkan karena kopi rusak dimakan oleh ulat. Kopi yang tenggelam menandakan bahwa biji kopi bernas sehingga dapat diproses lebih lanjut.

3. Pengupasan Kulit Luar

Kopi hasil perendaman kemudian dimasukkan kedalam mesin *pulper* untuk menghilangkan kulit luar yang berwarna merah. Kopi dimasukkan kedalam mesin kemudian terjadi proses penggilingan sehingga kulit luar kopi terkelupas. Proses pengupasan kulit luar menghasilkan kopi yang masih diselimuti kulit tanduk berwarna putih kecoklatan.

4. Fermentasi

Tahapan selanjutnya setelah pengupasan kulit luar yaitu fermentasi. Fermentasi dilakukam dengan cara merendam kopi kedalam air menggunakan ember ataupun bak-bak semen. Tujuan dari proses fermentasi yaitu untuk

menghilangkan lendir yang menempel di kulit tanduk kopi. Fermentasi kopi dilakukan selama 12 jam.

5. Penjemuran

Proses penjemuran dilakukan untuk mengurangi kadar air didalam biji kopi. Biji kopi dijemur menggunakan alat yang dinamakan para-para dan keping. Para-para berbentuk persegi panjang terbuat dari anyaman kawat kecil dan rapat yang dikelilingi kayu. Sedangkan keping terbuat dari anyaman bamboo pipih. Penjemuran dilakukan selama 10 - 15 hari hingga kadar air dalam biji kopi 12% atau dapat ditandai dengan kulit tanduk kopi yang telah pecah.

6. Pengupasan Kulit Tanduk

Pengupasan kulit tanduk dilakukan menggunakan mesin *huller*. Pengupasan dilakukan dengan memasukkan kopi kedalam mesin *huller* sebanyak 2 kali hingga biji kopi benar-benar terpisah dengan kulit tanduk. Hasil dari pengupasan kulit tanduk yaitu kopi *green bean*.

7. *Roasting*

Proses selanjutnya yaitu *roasting* atau penyangraian kopi dengan menggunakan mesin *roaster*. *Roasting* dilakukan dengan suhu 185 – 190 °C selama 14 menit. Proses *roasting* menghasilkan kopi matang yang berwarna kecoklatan.

8. Penghalusan dan Pengemasan

Setelah melalui proses *roasting*, kopi kemudian dihaluskan menggunakan mesin *grinder*. Kemudian kopi dikemas menggunakan kemasan alumuniun foil dan dimasukkan kedalam kemasan kertas. Kopi bubuk dikemas dengan berat 100 gram.

4.3. Karakteristik Responden

Responden pada penelitian analisis nilai tambah dan strategi pengembangan terdiri dari pemilik usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab penyuluh pertanian, pegawai Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, pegawai Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, ketua MPIGKAJSS, kepala desa, pengepul dan pemasar. Karakteristik responden merupakan gambaran keragaman responden. Responden analisis nilai tambah dapat digambarkan dengan karakteristik sebagai berikut :

1. Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaannya responden dapat digolongkan kedalam tiga kelompok yaitu (a) petani dan pengolah, (b) petani, tengkulak dan pengolah, dan (c) tengkulak dan pengolah. Terdapat 3 orang responden yang bekerja sebagai petani dan pengolah. Responden tersebut melakukan budidaya tanaman kopi arabika kemudian mengolah hasil panennya menjadi produk olahan kopi arabika *green beans* dan kopi bubuk. Terdapat dua orang responden yang bekerja sebagai petani, tengkulak dan pengolah. Responden tersebut melakukan budidaya kopi dan membeli hasil panen kopi dari petani disekitar tempat tinggal untuk kemudian diolah. Terdapat satu orang responden yang bekerja sebagai tengkulak dan pengolah. Responden tersebut hanya mengolah kopi arabika yang dibeli dari para petani.

2. Sumber Bahan Baku

Berdasarkan sumber bahan baku, responden dapat digolongkan kedalam tiga kelompok yaitu bahan baku (a) sendiri, (b) sendiri dan membeli, dan (c) membeli.

Terdapat 3 responden yang memiliki sumber bahan baku sendiri yaitu dari hasil panen kebunnya sendiri. Terdapat 2 responden dengan sumber bahan baku sendiri dan membeli dan 1 responden dengan sumber bahan baku membeli. Responden tersebut membeli bahan baku yang berupa kopi basah dari petani yang ada disekitar tempat tinggal responden. Petani menyetorkan kopi basah langsung kerumah responden. Antara petani dan responden tidak ada kontrak secara tertulis tentang perjanjian jual beli sehingga responden dapat menentukan harga yang berbeda-beda sesuai dengan harga yang ada dipasar.

3. Kapasitas Produksi

Berdasarkan kapasitas produksi, responden digolongkan kedalam 3 golongan yaitu responden dengan kapasitas kecil (a) ≤ 10.000 kg, (b) sedang $> 10.000 - 50.000$ kg, dan (c) besar ≥ 50.000 kg. Terdapat 2 responden dengan kapasitas produksi ≤ 10.000 kg, 1 orang dengan kapasitas produksi $> 10.000 - 50.000$ kg dan 3 orang dengan kapasitas produksi ≥ 50.000 kg. Kapasitas produksi menunjukk kemampuan pengolah kopi dalam mengolah kopi gelondong basah. Jumlah kopi basah yang diolah oleh responden 1, 2, 3, 4, 5 dan 6 pada tahun 2019 secara berturut-turut yaitu 7.875 kg, 21.000 kg, 74.700 kg, 85.750 kg, 64.750 kg, 6.200 kg.

Responden strategi pengembangan terdiri dari penyuluh pertanian, pegawai Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, pegawai Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, ketua MPIGKAJSS, kepala desa, pengepul dan pemasar sebagai pihak yang paham betul mengenai usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab. Responden tersebut berasal dari beberapa instansi yaitu :

1. Badan Penyuluh Pertanian

Balai Penyuluh Pertanian merupakan lembaga pertanian yang berada di kecamatan dan bertanggung jawab kepada Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. BPP Kledung membawahi Desa Tlahab dengan mengusung program sebagai berikut :

- a. Pendampingan dan bimbingan pertahanan kualitas produk olahan kopi
- b. Pendampingan dan bimbingan kesamaan kualitas produk kopi pada setiap pemilik usaha pengolahan
- c. Pengembangan diversifikasi produk kopi dalam bentuk sachet
- d. Pengupayaan organisasi pengontrol kualitas produk kopi

2. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan

Usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab berada dibawah naungan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan bidang perkebunan tepatnya pasca panen dan agribisnis perkebunan. Seksi pasca panen dan agribisnis perkebunan memiliki tugas mengkoordinasi, menyiapkan bahan perumusan, pelaksanaan, pembinaan, pemantauan, evaluasi serta pelaporan yang meliputi :

- a. Pelaksanaan bimbingan teknis pengolahan pasca panen dan pemasaran
- b. Pembinaan dan bimbingan permodalan
- c. Penyelenggaraan promosi komoditas perkebunan
- d. Penyelenggaraan kerjasama dan pemasaran hasil perkebunan
- e. Penyediaan data informasi harga pasar
- f. Fasilitasi penyelenggaraan sertifikasi komoditas perkebunan

3. Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM

Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM bagian Agro Industri membawahi usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab dengan mengungkap beberapa tugas yaitu :

- a. Menyiapkan bahan untuk penyusunan kebijakan teknis pembinaan agro industri
- b. Memberikan fasilitas usaha, kerjasama, kemitraan, permodalan bagi pengembangan agro industri
- c. Melaksanakan pengembangan dan penerapan teknologi agro industri
- d. Melaksanakan kegiatan bimbingan sarana usaha produksi dan pengendalian serta pencegahan pencemaran pada agro industri
- e. Melaksanakan pemantauan, evaluasi dan pelaporan program

4. MPIGKAJSS

Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Jawa Sindoro Sumbing merupakan kelompok masyarakat yang terdiri dari petani maupun pengolah kopi arabika di kawasan Sindoro Sumbing. Kelompok tersebut memiliki visi dan misi untuk melindungi kopi mereka agar reputasi, kualitas dan karakteristik produk dapat terjaga.

4.4. Investasi

Investasi yang dimiliki oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berupa peralatan yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Rata-rata investasi peralatan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Rata-rata Nilai Investasi Peralatan Usaha Pengolahan Kopi Arabika

No	Macam Alat	Nilai ---Rp---	Persentase ---%---
1	Bangunan	8.333.333,33	12,45
2	Mesin Washer	3.500.000,00	5,23
3	Mesin Pulper	3.933.333,33	5,88
4	Mesin Huller	4.833.333,33	7,22
5	Mesin Roasting	30.416.666,67	45,44
6	Mesin Grinder	3.283.333,33	4,91
7	Timbangan	196.666,67	0,29
8	Para-para	7.383.333,33	11,03
9	Kepang	537.500,00	0,80
10	Bak Fermentasi	4.333.333,33	6,47
11	Ember	183.333,33	0,27
	Jumlah	66.934.166,67	100

Berdasarkan Tabel 6. diketahui bahwa investasi yang dimiliki oleh usaha pengolahan kopi meliputi bangunan, mesin washer, mesin pulper, mesin huller, mesin roasting, mesin grinder, timbangan, para-para, keping, bak fermentasi dan ember. Hal tersebut didukung oleh pendapat Pahlevi *et al.*, (2014) yang menyatakan bahwa investasi pada agroindustri kopi meliputi bangunan dan mesin. Usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab menggunakan mesin modern dalam proses produksinya untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Zulkarnain *et al.*, (2013) yang menyatakan bahwa penggunaan teknologi modern pada proses pengolahan kopi akan menunjang hasil yang berkualitas.

Berdasarkan Tabel 6. Diketahui bahwa rata-rata jumlah investasi peralatan yang dimiliki usaha pengolahan hasil di Desa Tlahab sebesar Rp 66.934.166,67. Nilai rata-rata investasi terbesar yaitu berasal dari mesin roasting dengan nilai Rp 30.416.666,67 atau 45,44%. Sedangkan nilai rata-rata investasi kecil berasal dari

timbangan dengan nilai sebesar Rp 183.333,33 atau 0,27%. Mesin roasting tergolong kedalam peralatan yang menggunakan teknologi modern sehingga memiliki harga yang cukup tinggi. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Romdhon *et al.*, (2018) yang menyatakan bahwa penggunaan teknologi modern mendorong biaya investasi yang dikeluarkan tinggi.

4.5. Penyusutan

Penyusutan yang ditanggung oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab terdiri dari penyusutan peralatan yang digunakan selama proses produksi.

Rata-rata penyusutan peralatan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 7. Rata-rata Penyusutan Peralatan Usaha Pengolahan Kopi Arabika per tahun (n=6)

No	Macam Alat	Nilai	Persentase
		---Rp---	---%---
1	Bangunan	500.000,00	7,01
2	Mesin Washer	316.666,67	4,44
3	Mesin Pulper	349.833,33	4,90
4	Mesin Huller	431.666,67	6,05
5	Mesin Roasting	2.994.166,67	41,97
6	Mesin Grinder	535.861,11	7,51
7	Timbangan	81.962,50	1,15
8	Para-para	1.445.000,00	20,25
9	Kepang	59.416,67	0,83
10	Bak Fermentasi	404.666,67	5,67
11	Ember	15.000,00	0,21
	Jumlah	7.134.240,28	100,00

Berdasarkan Tabel 7. diketahui bahwa rata-rata jumlah penyusutan terbesar pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berasal dari mesin roasting sebesar Rp 2.994.166,67 atau 41,97%. Sedangkan rata-rata jumlah

penyusutan terkecil berasal dari ember sebesar Rp 15.000 atau 0,21%. Peralatan yang digunakan secara terus menerus akan mengalami penyusutan. Menurut pendapat Matheus *et al.*, (2019) penyusutan merupakan nilai beli benda investasi dikurangi dengan nilai sisa dan dibagi dengan umur ekonomis. Alat yang memiliki harga tinggi belum tentu memiliki nilai penyusutan yang tinggi. Menurut pendapat Noviansah *et al.*, (2019) nilai penyusutan peralatan pada suatu usaha dipengaruhi oleh jumlah alat dan umur ekonomisnya.

4.6. Penerimaan

Penerimaan pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab diperoleh dari penjualan kopi *green bean* dan kopi bubuk. Berikut merupakan rincian penerimaan pada usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab :

Tabel 8. Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi Arabika di Desa Tlahab pada Tahun 2019 (n=6)

No	Jumlah		Harga		Total Penerimaan
	Green Bean	Bubuk	Green Bean	Bubuk	
	-----Kg----		----Rp----		----Rp----
1	500	500	95.000	250.000	172.500.000
2	2.000	800	90.000	150.000	300.000.000
3	10.000	300	90.000	200.000	960.000.000
4	11.000	1.000	90.000	350.000	1.340.000.000
5	8.000	1.000	90.000	300.000	1.020.000.000
6	500	300	90.000	300.000	135.000.000
Total					3.927.500.000
Rata-rata					654.583.333

Berdasarkan Tabel 8. diketahui bahwa rata-rata penerimaan usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab pada tahun 2019 sebesar Rp 654.583.333.

Pemilik usaha nomor 3, 4 dan 5 memiliki kapasitas usaha > 50.000 kg dengan total penerimaan yang didapat sebesar Rp 960.000.000; Rp 1.340.000.000 dan Rp 1.020.000. Pemilik usaha nomor 2 memiliki kapasitas produksi sebesar \geq 10.000 – 50.000 kg dengan total penerimaan sebesar Rp 300.000.000. Sedangkan pemilik usaha nomor 1 dan 6 memiliki kapasitas produksi sebesar < 10.000 kg dengan total penerimaan sebesar Rp 172.500.000 dan Rp 135.000.000. Perbedaan jumlah penerimaan terjadi karena perbedaan kapasitas produksi, jumlah produk kopi yang dihasilkan dan penetapan harga jual. Berdasarkan hal tersebut maka dapat diketahui bahwa besar kecilnya penerimaan dipengaruhi oleh jumlah output dan harga jual. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Primyastanto (2011) yang menyatakan bahwa penerimaan didapat dari hasil total output dikalikan dengan harga output.

4.7. Pendapatan

Berikut merupakan pendapatan pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab :

Tabel 9. Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Arabika Desa Tlahab pada tahun 2019 (n= 6)

No	Penerimaan	Biaya Variabel	Penyusutan	Pendapatan
		-----Rp-----		
1	172.500.000	102.280.600	836.250	69.383.150
2	300.000.000	201.429.500	910.125	97.660.375
3	960.000.000	828.898.700	8.697.000	122.404.300
4	1.340.000.000	935.975.350	21.793.000	382.231.650
5	1.020.000.000	641.772.200	9.007.867	369.219.933
6	135.000.000	78.692.500	1.561.200	54.746.300
Total				1.095.645.708
Rata-rata				182.607.618

Berdasarkan Tabel 11. diketahui bahwa rata-rata pendapatan pada usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab pada tahun 2019 sebesar Rp 182.607.618. Pemilik usaha nomor 3, 4 dan 5 memiliki kapasitas usaha > 50.000 kg dengan total pendapatan yang didapat sebesar Rp 122.404.300; Rp 382.231.650 dan Rp 369.219.933. Pemilik usaha nomor 2 memiliki kapasitas produksi sebesar $\geq 10.000 - 50.000$ kg dengan total pendapatan sebesar Rp 97.660.375. Sedangkan pemilik usaha nomor 1 dan 6 memiliki kapasitas produksi sebesar < 10.000 kg dengan total pendapatan sebesar Rp 69.383.150 dan Rp 54.746.300. Pendapatan diperoleh dari perhitungan penerimaan dikurangi dengan biaya produksi. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Soekartawi (1990) yang menyatakan bahwa pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total. Pendapatan terbesar yaitu pada usaha nomer 4 diperoleh karena selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang besar. Hal tersebut didukung oleh pendapat Winarno dan Darsono (2019) yang menyatakan bahwa semakin besar selisih antara penerimaan dan biaya total maka semakin besar pendapatan yang didapat.

4.8. Analisis Nilai Tambah

Proses pengolahan kopi arabika gelondong menjadi kopi arabika *green bean* dan bubuk oleh 6 pengusaha di Desa Tlahab menghasilkan rata-rata nilai tambah yang dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 10. Nilai Tambah Kopi Arabika pada tahun 2019

Variabel	Green Bean	Bubuk
Output, input dan harga		
Ouput produk total (kg/proses produksi)	5.333	650
Input bahan baku (kg/proses produksi)	37.667	5.712
Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	94,5	107,83
Faktor konversi (Kg output/ kg bahan baku)	0,14	0,11
Koefisien tenaga kerja (HOK/ kg bahan baku)	0,013	0,02
Harga output (Rp/kg)	90.833	258.333
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	55.000	55.000
Pendapatan dan keuntungan		
Harga input bahan baku (Rp/kg)	8.833	8.833
Sumbangan input lain (RP/kg)	668,61	3.509,88
Nilai output (Rp/kg)	12.916,67	29.259,26
Nilai tambah (Rp/kg)	3.414,72	16.916,05
Rasio nilai tambah (%)	26,37	54,94
Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	709,05	1.332,72
Bagian tenaga kerja (%)	20,76	0,08
Keuntungan (Rp/kg)	2.705,67	15.583,33
Bagian keuntungan (%)	0,21	0,92
Balas jasa untuk faktor produksi		
Marjin (Rp/kg)	4.083,33	20.425,93
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	17,36	6,52
b. Sumbangan input lain (%)	16,37	17,18
c. Keuntungan (%)	66,26	76,29

Berdasarkan Tabel 10. dapat diketahui bahwa rata-rata nilai tambah pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi *green bean* pada usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab sebesar Rp 3.414,72. Rata-rata rasio nilai tambah sebesar 26,37%. Rasio nilai tambah pengolahan kopi *green bean* di Desa Tlahab tergolong sedang. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Hubeis (1997) yang menyatakan bahwa besaran rasio nilai tambah 15% - 40% digolongkan nilai tambah sedang.

Rata-rata nilai tambah dari pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi bubuk di Desa Tlahab yaitu Rp 16.916,05. Besaran nilai tambah pada

pengolahan kopi arabika bubuk lebih besar dibandingkan dengan pada pengolahan kopi arabika *green bean*, hal tersebut dikarenakan pada proses pengolahan menjadi kopi bubuk lebih banyak proses yang dilakukan sehingga harga *output* yang ditetapkan lebih tinggi. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Priantara *et al.*, (2016) yang menyatakan bahwa pembentukan nilai tambah kopi bubuk melalui beberapa proses tahapan sehingga harga *output* yang ditetapkan lebih tinggi dibandingkan dengan produk kopi lainnya.

Menurut pendapat Talbot (2002) nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis pada proses pengolahan kopi di Desa Tlahab meliputi teknologi yang digunakan dan kualitas bahan baku. Usaha pengolahan kopi arabika bubuk di Desa Tlahab telah menggunakan teknologi modern yang meliputi penggunaan mesin *pulper*, mesin *huller*, mesin *roasting*, dan mesin *grinder*. Diantara 6 unit usaha pengolahan kopi arabika bubuk terdapat 2 usaha yang tidak memiliki mesin *huller* dan mesin *roasting* sehingga memerlukan biaya lebih untuk jasa *hulling* dan *roasting*. Kualitas bahan baku yang digunakan pada prosesn pengolahan kopi arabika bubuk hanya menggunakan kopi gelondong berwarna merah. Faktor pasar pada pengolahan kopi arabika bubuk di Desa Tlahab meliputi harga jual produk. Harga jual produk kopi bubuk arabika lebih tinggi karena proses pengolahan kopi bubuk melalui tahapan lebih panjang dibandingkan dengan produk kopi *green bean*.

Rasio nilai tambah dari usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab paling besar yaitu 68,55%. Sedangkan rasio nilai tambah paling kecil sebesar 39,74%. Rata-rata rasio nilai tambah dari keenam responden yaitu sebesar 54,94%.

Menurut Hubeis (1997) rasio nilai tambah tergolong rendah apabila memiliki persentase < 15%, rasio nilai tambah dikatakan sedang apabila memiliki persentase 15 – 40%, rasio nilai tambah dikatakan tinggi apabila memiliki persentase > 40%. Berdasarkan kriteria tersebut maka proses pengolahan kopi gelondong merah menjadi kopi bubuk pada usaha pengolahan di Desa Tlahab tergolong memiliki rasio nilai tambah tinggi.

4.9. Analisis SWOT

4.9.1. Analisis Faktor Internal dan Faktor Eksternal

a. Faktor internal yang menjadi kekuatan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab

1. Terkenal sebagai daerah penghasil kopi arabika

Desa Tlahab merupakan desa yang berada didataran tinggi diantara Gunung Sumbing dan Gunung Sindoro. Kondisi tersebut sangat cocok untuk pertumbuhan kopi arabika. Awal mula tananam kopi arabika ditanam dilahan miring pada lereng Gunung Sumbing dan Sindoro sebagai tanaman konservasi. Tanaman kopi arabika ditanam berdampingan dengan tanaman semusim berupa tembakau, bawang merah dan bawang putih. Desa Tlahab terkenal sebagai penghasil kopi arabika yang ditunjukkan dengan pernah melakukannya ekspor ke Korea pada tahun 2012.

2. Bahan baku yang tersedia cukup banyak

Sebagian besar petani di Desa Tlahab menanam tanaman kopi arabika dilahan yang dimilikinya. Selain itu, beberapa petani juga menanam tanaman kopi

Arabika di pekarangan rumah. Namun tidak semua petani kopi Arabika memiliki usaha pengolahan kopi sehingga mereka menjual ke beberapa pemilik usaha pengolahan kopi. Hal tersebut dapat menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku bagi usaha pengolahan kopi Arabika cukup banyak. Berdasarkan data jumlah bahan baku yang digunakan oleh 6 pengusaha kopi pada tahun 2019 sebanyak 260 ton.

3. Kopi Arabika memiliki cita rasa khas

Kopi Arabika yang dihasilkan dari Desa Tlahab memiliki cita rasa khas yang berbeda dengan daerah lain. Cita rasa kopi dapat dipengaruhi oleh letak ketinggian kopi ditanam. Kopi Arabika Desa Tlahab memiliki cita rasa khas aroma tembakau karena kopi ditanam dengan sistem pola tanam tumpangsari dengan tananaman tembakau. Sistem tersebut oleh petani lokal disebut dengan sistem Pola Tlahab.

4. Memiliki peralatan lengkap

Proses pengolahan kopi Arabika dari bentuk gelondong merah hingga bubuk memerlukan peralatan yang meliputi mesin *pulper*, mesin *huller*, mesin *roasting*, mesin *grinder* dan timbangan. Usaha pengolahan kopi Arabika yang ada di Desa Tlahab sebagian besar telah menggunakan peralatan yang lengkap dan tergolong modern dengan presentase kelengkapan alat sebesar 75%. Peralatan lengkap jika pemilik usaha memiliki $\geq 75\%$ - 100% peralatan, dikatakan sedang jika pemilik usaha memiliki $\geq 35\%$ - 75% peralatan dan dikatakan tidak lengkap jika pemilik usaha memiliki peralatan $> 35\%$. Penggunaan peralatan tersebut mendukung untuk memproduksi produk kopi yang berkualitas.

5. Proses produksi sesuai SOP

Proses produksi pengolahan kopi arabika di usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab telah sesuai dengan SOP. Pemilik usaha telah memiliki kesadaran bahwasanya salah satu hal penting yang mempengaruhi kualitas produk kopi ada pada proses pengolahannya. Salah satu SOP yang mendasar pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab yaitu hanya mengolah kopi gelondong merah.

6. Melayani penjualan *online*

Sebagian besar usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab telah melayani penjualan secara *online* yaitu empat usaha dari enam usaha pengolahan. Penjualan *online* dilakukan melalui media instagram dan whatsapp. Pemilik usaha melakukan penjualan secara *online* untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Penggunaan media *online* juga mempermudah transaksi antara penjual dan pembeli tanpa harus bertemu secara langsung. Penjualan secara *online* dinilai lebih efisien dalam hal waktu dan biaya. Penjual tidak memerlukan biaya yang cukup besar untuk melakukan promosi.

b. Faktor internal yang menjadi kelemahan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab

1. Sering terjadi kerusakan peralatan

Proses produksi pengolahan kopi pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab menggunakan bahan baku dengan jumlah yang besar. Hal tersebut menyebabkan sering terjadinya kerusakan peralatan. Kerusakan peralatan juga disebabkan oleh penggunaan peralatan secara terus menerus. Kerusakan peralatan akan menghambat berlangsungnya proses pengolahan kopi arabika.

2. Beberapa merk kopi belum dikenal

Setiap usaha pengolahan kopi memiliki merk sebagai identitas dari produknya. Terdapat beberapa merk kopi arabika di Desa Tlahab diantaranya Kopi Posong, Kopi Taman Posong, Omah Ambu Kopi, Kosido Kopi, Kopi Sumbing Sindoro dan Toto Kopi. Akan tetapi hanya beberapa merk kopi yang dikenal konsumen. Hal tersebut menyebabkan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berjalan tidak beriringan.

3. Terkendala modal

Modal merupakan salah satu hal penting untuk menjalankan usaha. Usaha pengolahan kopi memerlukan modal yang besar untuk membeli beberapa mesin. Usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab secara keseluruhan telah memiliki peralatan yang lengkap. Akan tetapi terdapat dua usaha yang belum memiliki mesin *roasting* karena harga yang tergolong mahal. Hal tersebut menyebabkan pemilik usaha harus mengeluarkan biaya untuk membayar jasa *roasting*.

4. Belum ada produk kemasan *sachet*

Usaha pengolahan kopi arabika Desa Tlahab menghasilkan produk dalam dua bentuk yaitu kopi *green bean* dan kopi bubuk. Kopi *green bean* dikemas menggunakan karung 50 kg dan plastik 1 kg, sedangkan kopi bubuk dikemas menggunakan kemasan plastik 100 gram. Akan tetapi belum ada kemasan *sachet* untuk kopi bubuk dengan harga yang lebih murah dan bisa menjangkau konsumen secara lebih luas.

5. Sebagian besar produk kopi dijual dalam bentuk *green bean*

Terdapat dua macam bentuk produk yang dihasilkan oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab yaitu kopi bentuk *green bean* dan bubuk. 70% dari jumlah kopi yang dihasilkan oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab dijual kepada pemilik-pemilik *coffee shop* dalam bentuk *green bean*. Hal tersebut menjadi kelemahan yang dimiliki usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab dikarenakan harga kopi *green bean* lebih rendah dibandingkan kopi bubuk.

c. Faktor eksternal yang menjadi peluang usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab

1. Dukungan pemerintah

Berdasarkan surat edaran bupati Temanggung nomor 500/513/IX/2019 tentang hari jumat sebagai hari minum kopi berisi himbauan untuk seluruh instansi pemerintah dan swasta di Kabupaten Temanggung agar setiap hari Jumat menyajikan minuman kopi di kantor dan himbauan untuk seluruh masyarakat Kabupaten Temanggung agar setiap hari Jumat meminum kopi dan menyajikan kopi untuk tamu. Konsumsi dan penyajian kopi tersebut dihimbau menggunakan kopi asli Temanggung. Kebijakan tersebut didasarkan pada kopi yang merupakan produk unggulan daerah dan telah ditetapkan sebagai indeks geografis Kabupaten Temanggung. Peraturan tersebut merupakan salah bentuk dukungan pemerintah untuk meningkatkan promosi dan konsumsi kopi asli Temanggung.

Bentuk lain dari dukungan pemerintah yaitu adanya hibah bantuan peralatan pengolahan kopi arabika. selain itu, pemerintah juga memberikan ruang bagi pemilik usaha pengolahan kopi arabika untuk mempromosikan produknya melau

berbagai acara seperti Jateng Fair dan Temanggung Fair. Pemerintah juga memberikan dukungan melalui penyelenggaraan penyuluhan secara berkala.

2. Berkembangnya tren minum kopi

Seiring berkembangnya zaman menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup masyarakat. Gaya hidup masyarakat saat ini adalah gaya hidup mengkonsumsi kopi. Gaya hidup minum kopi menjadi tren dikalangan masyarakat terutama remaja. Hal tersebut didukung dengan peningkatan jumlah *coffee shop* di banyak kota besar. Berkembangnya tren minum kopi dan meningkatnya jumlah *coffee shop* menjadi peluang bagi pengusaha pengolahan hasil kopi arabika di Desa Tlahab untuk mempromosikan dan memasarkan produknya.

3. Permintaan tinggi

Adanya perkembangan tren minum kopi yang pesat berdampak pada permintaan jumlah kopi yang semakin tinggi. Adanya kebijakan pemerintah tentang minum kopi di hari Jumat juga mendorong peningkatan permintaan kopi. Hal tersebut menjadi peluang pasar yang baik bagi pemilik usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab.

4. Kondisi dan letak geografis mendukung

Usaha pengolahan kopi arabika berada di Desa Tlahab di daerah dataran tinggi lereng Gunung Sumbing dan Sindoro. Desa Tlahab berada pada ketinggian 1200 mdpl sehingga sangat cocok untuk pertumbuhan kopi arabika. Kondisi dan letak geografis yang sesuai akan berdampak pada biji kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang bagus. Bahan baku yang berkualitas baik menjadi peluang

bagi usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab untuk menghasilkan produk kopi yang berkualitas pula.

d. Faktor eksternal yang menjadi ancaman usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab

1. Munculnya pesaing usaha sejenis

Kabupaten Temanggung memiliki beberapa wilayah kecamatan yang berada didataran tinggi yang menjadi penghasil kopi arabika diantaranya Kecamatan Kledung, Kecamatan Bansari, Kecamatan Tlogomulyo dan Kecamatan Tembarak. Desa Tlahab merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kledung dan merupakan desa penghasil kopi arabika. Desa Tlahab bukan satu-satunya penghasil kopi arabika namun Desa Tlahab merupakan salah satu pelopor perkembangan pengolahan kopi arabika Seiring dengan perkembangan kopi muncul usaha-usaha pengolahan kopi arabika di beberapa daerah di Kabupaten Temanggung. Hal tersebut menjadi tantangan bagi pengusaha kopi arabika di Desa Tlahab untuk dapat bersaing dengan usaha-usaha pengolahan kopi lainnya.

2. Ketidakpastian jumlah penjualan

Produk yang dihasilkan oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berupa kopi *green bean* dan kopi bubuk. Kopi *green bean* dijual kepada pemilik usaha *coffee shop* ataupun konsumen yang membeli kopi dan menjualnya kembali. Konsumen kopi *green bean* membeli kopi dalam jumlah yang besar dan didasarkan atas kesepakatan antara penjual dan pembeli. Pemilik usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab melakukan pengiriman kopi *green bean* secara berkala kepada pembeli sesuai dengan kesepakatan. Sedangkan kopi bubuk

diminati oleh konsumen penikmat kopi yang hanya membeli kopi dalam jumlah sedikit. Hal tersebut dikarenakan konsumen kopi bubuk hanya membeli kopi untuk dikonsumsi sendiri. Ketidakpastian jumlah penjualan kopi bubuk tersebut menjadi tantangan yang harus dihadapi oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab.

3. Persaingan dengan kopi pabrikan

Sebagian besar kopi yang beredar di pasaran merupakan kopi yang diproduksi oleh pabrik besar. Masyarakat lebih menyukai kopi yang dihasilkan pabrik karena menyediakan kemasan *sachet* dengan harga yang ditawarkan lebih murah dibandingkan dengan kopi produksi *home industry*. Kopi pabrikan juga menawarkan banyak varian kopi yang belum mampu diproduksi oleh usaha *home industry*. Hal tersebut tentunya menjadi tantangan yang harus dihadapi oleh usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab untuk bersaing dengan kopi pabrikan.

4.9.2. Analisis Matrik IFAS

Tabel 11. Matriks IFAS

Faktor-faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Skor
Kekuatan :			
1. Proses produksi sesuai SOP	0,12	3,43	0,40
2. Melayani penjualan online	0,10	3,29	0,32
3. Bahan baku banyak	0,10	3,71	0,38
4. Memiliki cita rasa khas	0,10	3,57	0,36
5. Memiliki peralatan lengkap	0,10	2,43	0,23
6. Terkenal sebagai daerah penghasil kopi arabika	0,09	3,14	0,29
Total Kekuatan			1,98
Kelemahan :			
1. Sering mengalami kerusakan peralatan	0,07	3,29	0,22
2. Beberapa merk kopi belum dikenal	0,09	2,29	0,20

3. Terkendala modal	0,08	3,43	0,27
4. Belum ada kemasan <i>sachet</i>	0,08	2,71	0,22
5. Sebagian besar produk kopi dijual dalam bentuk <i>green bean</i>	0,08	2,00	0,16
Total Kelemahan			1,07
Total	1,00	33,29	3,06

Berdasarkan Tabel 11. diketahui bahwa faktor internal kekuatan nomer 1 yaitu proses produksi sesuai SOP memiliki nilai paling besar dibandingkan dengan faktor internal kekuatan lainnya dengan nilai sebesar 0,40. Semua usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab menerapkan proses produksi sesuai dengan standar operasional produksi yang telah ditetapkan. Hal tersebut dinilai sangat penting karena prosedur proses produksi yang baik akan menghasilkan produk kopi yang berkualitas baik pula.

Faktor internal yang merupakan kelemahan dominan dari usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab adalah sebagian besar produk kopi dijual dalam bentuk *green bean*. Hal tersebut ditunjukkan dengan hasil perhitungan skor terkecil yaitu 0,16. Menurut penuturan responden permintaan kopi dalam bentuk *green bean* lebih besar dibandingkan dengan kopi bubuk dikarenakan perbedaan karakteristik konsumen. Konsumen atau pembeli kopi arabika dalam bentuk *green bean* merupakan pengusaha atau pemilik kedai kopi yang membeli kopi dalam jumlah yang besar untuk diolah kembali. Sedangkan konsumen kopi bubuk umumnya merupakan pecinta kopi yang membeli kopi dalam jumlah sedikit dan hanya untuk dikonsumsi pribadi.

4.9.3. Analisis Matriks EFAS

Tabel 12. Analisis Matriks EFAS

Faktor-faktor Strategi Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Peluang :			
1. Dukungan pemerintah	0,14	3,57	0,51
2. Berkembangnya tren minum kopi	0,12	3,57	0,43
3. Kebijakan minum kopi di hari Jumat	0,13	2,86	0,36
4. Permintaan tinggi	0,12	2,86	0,33
5. Kondisi dan letak geografis mendukung	0,13	3,29	0,42
Total Peluang			2,05
Ancaman :			
1. Munculnya pesaing usaha sejenis	0,11	2,43	0,27
2. Ketidakpastian jumlah penjualan	0,13	3,00	0,38
3. Persaingan dengan kopi pabrikan	0,13	2,29	0,30
Total Ancaman			0,95
Total	1,00	23,86	3,00

Berdasarkan Tabel 12. diketahui bahwa faktor eksternal peluang yang paling utama adalah dukungan dari pemerintah dengan nilai skoring sebesar 0,51. Menurut penuturan responden dukungan pemerintah sangat berpengaruh terhadap kemajuan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab. Dukungan dari pemerintah melalui Dinas Pertanian dan Dinas PERINDAGKOPUKM meliputi pemberian bantuan alat pengolahan (mesin *pulper* dan mesin *huller*), pemberian ruang pada pameran untuk lebih mengenalkan produk dan pengadaan sosialisasi yang berkaitan dengan agribisnis kopi.

Faktor eksternal ancaman yang paling utama yaitu munculnya pesaing usaha sejenis dengan nilai skor terendah yaitu 0,27. Hal tersebut sesuai dengan apa yang terjadi dilapangan bahwa telah muncul usaha pengolahan kopi arabika di beberapa wilayah di Kabupaten Temanggung.

4.9.4. Analisis Matriks SWOT

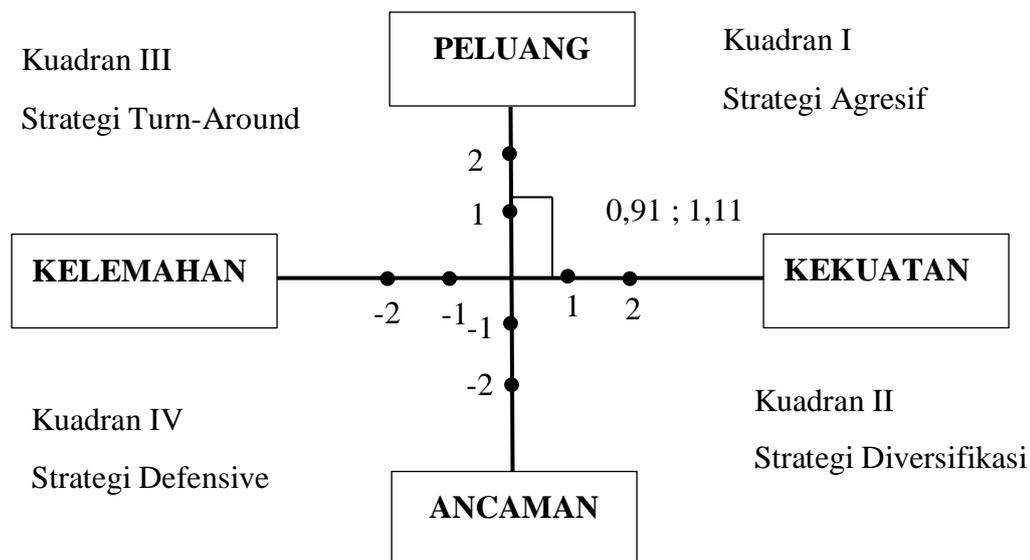
Berdasarkan hasil analisis pengukuran SWOT yang meliputi faktor internal dan faktor eksternal pada usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab diperoleh hasil untuk masing-masing faktor sebagai berikut :

1. Skor faktor kekuatan = 1,98
2. Skor faktor kelemahan = 1,07
3. Skor faktor peluang = 2,05
4. Skor faktor ancaman = 0,94

Hasil tersebut digunakan untuk mengetahui titik koordinat x dan y yang menggambarkan posisi usaha pengolahan kopi arabika berdasarkan faktor internal dan eksternal. Berikut merupakan perhitungan sumbu koordinat x dan y :

- a. Sumbu koordinat x sebagai faktor internal diperoleh hasil $1,98 - 1,07 = 0,91$
- b. Sumbu koordinat y sebagai faktor eksternal diperoleh hasil $2,05 - 0,94 = 1,11$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas diketahui bahwa titik koordinat positif yang ditunjukkan oleh sumbu koordinat (x) sebesar 0,91 dan sumbu korrdinat (y) sebesar 1,11. Titik koordinat (x) dan (y) dapat dilihat dalam diagram SWOT sebagai berikut :



Ilustrasi 3. Diagram SWOT

Berdasarkan hasil gambar diagram SWOT diketahui bahwa posisi usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berada pada kuadran I yang memiliki arti bahwa usaha pengolahan kopi arabika tersebut menguntungkan dan memungkinkan untuk menerapkan strategi agresif. Strategi agresif merupakan strategi yang didesain untuk mencapai pertumbuhan dalam penjualan, asset, profit atau kombinasi dari ketiganya. Hal tersebut dapat dicapai dengan menambah kualitas produk, menurunkan harga, mengembangkan produk dan meningkatkan akses ke pasar yang lebih luas. Kondisi usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab memiliki kekuatan yang bisa dimaksimalkan dengan memanfaatkan peluang yang dimiliki dengan rekomendasi strategi agresif untuk menunjang pertumbuhan secara maksimal terutama untuk produk kopi bubuk. Strategi pengembangan usaha pengolahan kopi arabika dapat dirumuskan melalui analisis matriks SWOT. Analisis matriks SWOT mengembangkan empat tipe strategi yang meliputi strategi SO (*strength-opportunity*), WO (*weakness-opportunity*), ST

(*strength-threat*) dan WT (*weakness-threat*). Berikut merupakan matriks SWOT untuk strategi pengembangan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab :

Tabel 13. Matriks SWOT

Internal	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proses produksi sesuai SOP 2. Melayani penjualan online 3. Bahan baku banyak 4. Memiliki cita rasa khas 5. Memiliki peralatan lengkap 6. Terkenal sebagai daerah penghasil kopi arabika 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sering mengalami kerusakan peralatan 2. Beberapa merk kopi belum dikenal 3. Terkendala modal 4. Belum ada kemasan <i>sachet</i> 5. Sebagian besar produk masih dijual dalam bentuk <i>green bean</i>
Eksternal	S – O	W – O
	Peluang (O) <ol style="list-style-type: none"> 1. Dukungan pemerintah 2. Berkembangnya tren minum kopi 3. Kebijakan minum kopi di Hari Jumat 4. Permintaan tinggi 5. Kondisi dan letak geografis mendukung 	Strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengembangkan sumberdaya yang dimiliki (S1, S3, S4, S5, O5) 2. Meningkatkan kerjasama antara <i>stakeholder</i> dan pemilik usaha (S1, S6, O1, O3) 3. Mengembangkan manajemen pemasaran (S2, O2, O4)
Ancaman (T)	S – T	W – T
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Munculnya pesaing usaha sejenis 2. Ketidakpastian jumlah penjualan 3. Persaingan dengan 	Strategi menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan promosi (S2, S4, T1, T2, T3)

kopi pabrikan	2. Mempertahankan kualitas dan cita rasa (S3, S4, T1)
---------------	---

Berdasarkan diagram SWOT diketahui usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab berada pada kuadran I sehingga strategi yang tepat untuk diterapkan adalah strategi SO (*Strenggh Opportunity*). Strategi SO yaitu strategi untuk memaksimalkan kekuatan dan peluang yang dimiliki. Strategi SO yang dapat diterapkan pada usaha pengolahan kopi di Desa Tlahab yaitu :

SO1 : Mengembangkan sumberdaya yang dimiliki

Desa Tlahab merupakan desa yang berada di dataran tinggi diantara lereng Gunung Sumbing dan Gunung Sindoro sehingga sangat cocok sebagai tempat tumbuh kopi arabika. Kopi arabika yang dihasilkan dari Desa Tlahab memiliki cita rasa khas aroma tembakau karena ditanam berdampingan dengan tanaman tembakau. Selain kondisi dan letak geografis yang mendukung, usaha pengolahan kopi arabika juga memiliki peralatan yang lengkap dan memenuhi SOP sehingga menghasilkan kopi yang berkualitas. Berdasarkan sumberdaya yang dimiliki, pemilik usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab dapat lebih mengembangkan usahanya. Berikut merupakan upaya yang dapat diterapkan untuk mengoptimalkan sumberdaya yang dimiliki usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab :

S1 : Mengoptimalkan kapasitas produksi dengan penggunaan peralatan modern.

S2 : Mempertahankan cita rasa khas dan kualitas produk kopi yang dihasilkan.

S3 : Memastikan semua usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab selalu melakukan proses produksi sesuai SOP sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang seragam.

SO2 : Meningkatkan kerjasama antara *stakeholder* dan pemilik usaha

Kerjasama antara *stakeholder* dan pemilik usaha sangat berpengaruh untuk mengembangkan usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab. *Stakeholder* memiliki peran untuk mendukung keberlangsungan usaha pengolahan kopi arabika melalui bantuan pemberian peralatan, peminjaman modal, penyedia ruang untuk promosi dan perizinan. Adanya kerjasama yang baik antara *stakeholder* dengan pemilik usaha dapat menunjang keberhasilan usaha tersebut. Berikut merupakan strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kerjasama antara *stakeholder* dan pemilik usaha :

S4 : Membentuk organisasi pengontrol kualitas kopi Desa Tlahab yang didampingi oleh penyuluh desa.

S5 : Membuat kerjasama antara pemerintah dan pemilik usaha tentang penjualan kopi asli Temanggung untuk memenuhi kebutuhan kopi instansi pemerintah terkait kebijakan minum kopi setiap hari Jumat.

S6 : Melakukan pembagian peran antara *stakeholder* dengan pemilik usaha secara jelas.

SO3 : Mengembangkan manajemen pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu faktor terpenting dalam menjalankan sebuah usaha. Pemasaran yang baik dapat dicapai melalui manajemen yang baik pula. Manajemen pemasaran yang baik diperlukan untuk meningkatkan

ketertarikan minat pembeli sehingga berdampak pada peningkatan jumlah penjualan. Strategi yang dapat diterapkan untuk mengembangkan manajemen pemasaran yaitu :

S7 : Memanfaatkan media sosial untuk promosi produk kopi arabika yang dihasilkan oleh usaha pengolahan hasil di Desa Tlahab.

S8 : Melakukan promosi berbayar melalui *endorsement influencer*

S9 : Melakukan penjualan melauai aplikasi-aplikasi seperti tokopedia, shopee dan pak tani digital

S10 : Mengikuti pameran produk pertanian diluar daerah untuk lebih mengenalkan produk