

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian Analisis Nilai Tambah

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI ARABIKA DI DESA TLAHAB, KECAMATAN KLEDUNG, KABUPATEN TEMANGGUNG

Kuesioner Analisis Nilai Tambah

Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin :

TTL :

Umur :

Alamat :

1. Ada berapa jenis produk yang dihasilkan ?
Jawab :
2. Berapa kg jumlah produk yang dihasilkan pada satu periode produksi?
Jawab :
3. Berapa kg jumlah kopi basah yang digunakan pada satu kali periode produksi ?
Jawab :
4. Berapa jumlah pekerja yang ada Usaha Pengolahan Kopi Arabika ?
Jawab :
5. Berapa lama pekerja bekerja setiap harinya ?
Jawab :
6. Berapa hari pekerja bekerja dalam satu kali periode produksi ?
Jawab :
7. Berapa upah pekerja dalam satu periode produksi ?
Jawab :
8. Berapa harga jual kopi *green bean* ?
Jawab :
9. Berapa harga jual kopi bubuk ?
Jawab :
10. Berapa harga kopi merah basah setiap kg nya ?
Jawab :
11. Apakah dalam proses produksi memerlukan bahan tambahan lain ?

Jawab :

12. Apa saja bahan tambahan yang digunakan ?

Jawab :

13. Berapa kg bahan tambahan yang digunakan ?

Jawab :

14. Berapa Rp harga bahan tambahan yang digunakan ?

Jawab :

BIAYA PRODUKSI

1. Modal

Asal modal : Sendiri/Mitra/Firma

Modal awal : Rp

Modal lanjutan : Rp

2. Investasi

Investasi	Kepemilikan	Jumlah	Umur	Harga awal	Harga akhir
			--- (tahun) ---	---- (Rp) ----	

3. Tenaga Kerja

Kegiatan	Jumlah TK		Lama Kerja	Upah per jam	Ket.
	L	P			
			--- (jam) ---	--- (Rp) ---	

*(Keterangan dicatat jika anggota keluarga

4. Biaya Tetap

Macam biaya	Jumlah/ Produksi	Harga satuan/ Produksi	Total/ Produksi
	--- (satuan) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---

5. Biaya Variabel

a. Biaya Proses Produksi

Macam biaya	Jumlah/ Produksi	Harga satuan/ Produksi	Total/ Produksi
	--- (satuan) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---
Kopi basah			
Bahan bakar			
Lain-lain.			

b. Biaya Pengemasan

Macam biaya	Jumlah/ Produksi	Harga satuan/ Produksi	Total/ Produksi
	--- (satuan) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---
karung			
Kemasan kertas			
Lain-lain.			

c. Biaya Distribusi

Macam biaya	Jumlah/ Produksi	Harga satuan/ Produksi	Total/ Produksi
	--- (satuan) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---
Bahan bakar			
Lain-lain.			

6. Pajak

7. Produksi Kopi Arabika

Jenis	Jumlah/ Produksi	Harga satuan/ Produksi	Penerimaan
	--- (kg) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---
Arabika bubuk			
Arabika green bean			

8. Pendapatan

Penerimaan	Biaya Produksi	Pendapatan
--- (Rp) ---	--- (Rp) ---	--- (Rp) ---
Kopi basah		
Bahan bakar		

Lampiran 3. Kuesioner Analisis Strategi Pengembangan

Kuesioner Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi

A. Identitas Responden

Anda dimohon untuk mengisi identitas di bawa ini.

Nama :

Jenis kelamin :

Pendidikan :

Pekerjaan :

Umur :

Alamat :

B. Penilaian Bobot dan Rating

Petunjuk pengisian :

- Menjawab pertanyaan dibawah dan mengisikan pada tabel.
- Memberikan nilai bobot berdasarkan pengaruh setiap faktor terhadap usaha tersebut. Bobot diberikan dengan skala berikut :

1 = tidak penting	4 = penting
2 = kurang penting	5 = sangat penting
3 = sedang	

- Memberikan rating atau peringkat pada setiap faktor dengan skala sebagai berikut :

Kekuatan dan Peluang	Kelemahan dan Ancaman
1 = sangat rendah	1 = sangat tinggi
2 = rendah	2 = tinggi
3 = tinggi	3 = rendah
4 = sangat tinggi	4 = sangat rendah

1. Menurut Anda, apa saja kekuatan dari usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab ?
2. Menurut Anda, apa saja kelemahan dari usaha pengolahan kopi arabika di Desa Tlahab ?

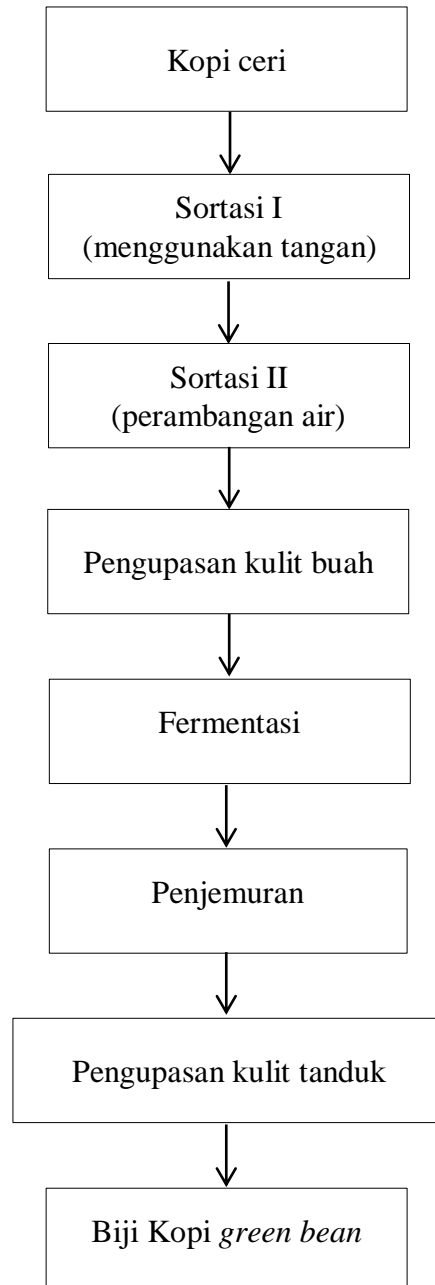
Lampiran 4. Tabulasi Data Karakteristik Responden

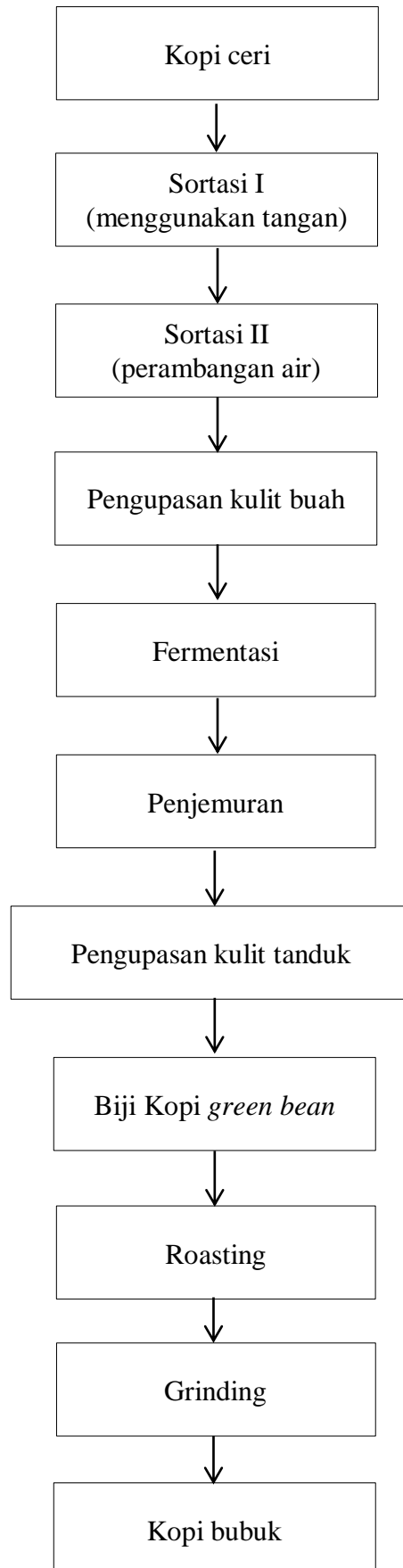
Karakteristik Pemilik Usaha Pengolahan Kopi Arabika

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan
			---tahun---	
1	Sugiyanto	Laki-laki	46	D3
2	Sopyan	Laki-laki	43	SD
3	Sumarno	Laki-laki	40	SMP
4	Triyanto	Laki-laki	45	SMK
5	Tuhari	Laki-laki	50	SMP
6	Toto	Laki-laki	36	SMA

Karakteristik Pemilik Usaha Pengolahan Kopi Arabika

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan
			---tahun---	
1	Oktariana	Perempuan	42	S1
2	Eka Riya Sukherti	Perempuan	39	S1
3	Kuwato	Laki-laki	47	S1
4	Agung Nugroho	Laki-laki	28	SMA
5	Sugiyanto	Laki-laki	46	D3
6	Tuhari	Laki-laki	50	SMP
7	Triyanto	Laki-laki	45	SMK

Lampiran 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Kopi Arabika Green Bean

Lampiran 6. Diagram Alir Proses Pengolahan Kopi Arabika Bubuk

Lampiran 7. (Lanjutan)

No	Kepang	Bak Fermentasi	Ember Plastik
	-----Rp-----		
1	0	0	300.000
2	600.000	0	300.000
3	1.200.000	6.000.000	0
4	225.000	15.000.000	0
5	0	5.000.000	0
6	1.200.000	0	500.000
Rata-rata	537.500,00	4.333.333,33	183.333,33

Lampiran 8. Penyusutan

No	Bangunan	Mesin Washer	Mesin Pulper	Mesin Huller	Mesin Roasting	Mesin Grinder	Timbangan	Para-para
				-----Rp-----				
1	0	0	225.000	0	0	450.000	11.250	105.000
2	0	0	0	270.000	225.000	306.000	10.125	0
3	0	0	324.000	720.000	5.940.000	967.500	18.000	52.500
4	3.000.000	1.000.000	1.200.000	900.000	5.900.000	900.000	18.000	7.500.000
5	0	900.000	0	700.000	5.900.000	141.667	16.200	900.000
6	0	0	350.000	0	0	450.000	418.200	112.500
Rata-rata	500.000,00	316.666,67	349.833,33	431.666,67	2.994.166,67	535.861,11	81.962,50	1.445.000,00

Lampiran 8. (Lanjutan)

No	Kepang	Bak Fermentasi	Ember Plastik
-----Rp-----			
1	0	0	45.000
2	54.000	0	45.000
3	135.000	540.000	0
4	25.000	1.350.000	0
5	0	450.000	0
6	142.500	88.000	0
Rata-rata	59.416,67	404.666,67	15.000,00

Lampiran 9. Biaya Kopi Basah

No	Jumlah		Harga	Total Biaya
	Green Bean	Bubuk		
	---Kg---	---Kg---	---Rp---	---Rp---
1	3.500	4.375	8.000	63.000.000
2	14.000	7.000	8.000	168.000.000
3	72.000	2.700	10.000	747.000.000
4	77.000	8.750	10.000	857.500.000
5	56.000	8.750	9.000	582.750.000
6	3.500	2.700	8.000	49.600.000
Total				2.467.850.000

Lampiran 10. Sumbangan Input Lain

No	Bensin	Listrik	Karung 50 kg	Plastik 50 kg	Plastik 1 kg	Jasa Huller	Total	Sumbangan Input Lain
-----Rp/produksi-----								---Rp/kg---
1	80.000				225.000	5.200.000	5.505.000	1572,86
2	320.000	70.200	45.000	60.000	495.200		990.400	70,74
3	7.000.000	585.000	4.500.000	1.080.000	900.000		14.065.000	195,35
4	9.900.000	1.251.250	5.000.000	1.200.000	500.000		17.851.250	231,83
5	6.400.000	809.900	3.500.000	3.500.000	500.000		14.709.900	262,68
6	200.000		24.000		96.000	5.720.000	6.040.000	1725,71
Total							59.161.550	4059,17

Lampiran 11. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja pengolahan kopi green bean

No	Tenaga Kerja Dalam							No	Tenaga Kerja Luar							
	Jumlah		HOK		Total	Hari	Upah/ HOK		Jumlah		HOK		Total	Hari	Upah/ HOK	Total Biaya TK
	TK	HOK	HOK	HOK	HOK				TK	HOK	HOK	HOK	HOK			
	P	L	P	L	P + L	P	L		P	L	P + L					
	-orang-		---HOK---				---Rp---		-orang-		---HOK---				---Rp---	
1	0	2	0	2	2	20	55.000	1	0	0	0	0	45	55.000	2.200.000	
2	2	1	1,5	1	2,5	40	60.000	2	2	0	1,5	0	1,5	60	60.000	11.400.000
3	1	1	0,75	2	2,75	56	60.000	3	3	5	2,25	10	12,25	60	60.000	53.340.000
4	0	0	0	0	0	82	55.000	4	0	6	0	6	6	90	55.000	29.700.000
5	2	2	1,5	2	3,5	53	50.000	5	2	1	1,5	1	2,5	60	50.000	16.775.000
6	2	2	1,5	2	3,5	27	50.000	6	0	0	0	0	0	45	50.000	4.725.000

Lampiran 11. (Lanjutan)

Biaya tenaga kerja pembuatan kopi bubuk

No	Jumlah		HOK		Total HOK	Hari Kerja	Upah/ HOK	No	Jumlah		HOK		Total HOK	Hari Kerja	Upah/ HOK	Total Biaya TK
	P	L	P	L	P + L				P	L	P	L	P + L			
	-orang-		---HOK---				---		-orang-		---HOK---					---
1	0	2	0	2	2	40	55.000	1	0	0	0	0	0	40	55.000	4.400.000
2	1	1	0,75	1	1,75	45	60.000	2	0	0	0	0	0	45	60.000	4.725.000
3	1	1	0,75	1	1,75	34	60.000	3	1	1	0,75	1	1,75	34	60.000	7.140.000
4	0	0	0	0	0	38	55.000	4	0	4	0	4	4	38	55.000	8.360.000
5	1	2	0,75	2	2,75	37	50.000	5	0	0	0	0	0	37	50.000	5.087.500
6	2	2	1,5	2	3,5	33	50.000	6	0	0	0	0	0	33	50.000	5.775.000

Lampiran 12. Biaya Variabel Pengolahan Kopi

No	Biaya Kopi	Sumbangan Input Lain	Biaya TK	Total Biaya Variabel
			-----Rp-----	
1	63.000.000	32.680.600	6.600.000	102.280.600
2	168.000.000	17.304.500	16.125.000	201.429.500
3	747.000.000	21.418.700	60.480.000	828.898.700
4	857.500.000	40.415.350	38.060.000	935.975.350
5	582.750.000	37.159.700	21.862.500	641.772.200
6	49.600.000	18.592.500	10.500.000	78.692.500
Total				2.789.048.850

Lampiran 13. Penerimaan

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

Lampiran 14. Pendapatan

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

Lampiran 15. Nilai Tambah

Nilai tambah kopi green bean

No	Output	Input	TK	FK	Koefisien TK	Harga Output	Upah TK	Harga Kopi	SIL	Nilai Output	Nilai Tambah	Rasio NT
	---kg---		HOK		HOK/kg	Rp/kg	Rp/HOK		-----Rp/kg-----			%
1	500	3.500	40	0,14	0,011	95.000	55.000	8.000	1.572,86	13.571,43	3.998,57	29,46
2	2.000	14.000	190	0,14	0,014	90.000	60.000	8.000	70,74	12.857,14	4.786,40	37,23
3	10.000	72.000	889	0,14	0,012	90.000	60.000	10.000	195,35	12.500,00	2.304,65	18,44
4	11.000	77.000	540	0,14	0,007	90.000	55.000	10.000	231,83	12.857,14	2.625,31	20,42
5	8.000	56.000	335,5	0,14	0,006	90.000	50.000	9.000	215,18	12.857,14	3.641,97	28,33
6	500	3.500	94,5	0,14	0,027	90.000	50.000	8.000	1.725,71	12.857,14	3.131,43	24,36
Total											20.488,33	158,23
Rata-rata											3.414,72	26,37

Lampiran 15. (Lanjutan)

Nilai tambah kopi bubuk

No	Output	Input	TK	FK	Koefisien TK	Harga Output	Upah TK	Harga Kopi	SIL	Nilai Output	Nilai Tambah	Rasio NT
	---kg---		HOK		HOK/kg	Rp/kg	Rp/HOK		-----Rp/kg-----			%
1	500	4375	80	0,11	0,02	250000	55.000	8.000	6211,57	28571,43	14.359,86	50,26
2	800	7000	78,75	0,11	0,01	150.000	60.000	8.000	2330,59	17142,86	6.812,27	39,74
3	300	2700	119	0,11	0,04	200000	60.000	10.000	2723,59	22222,22	9.498,63	42,74
4	1000	8750	152	0,11	0,02	350000	55.000	10.000	2578,75	40000,00	27.421,25	68,55
5	1000	8750	101,75	0,11	0,01	300000	50.000	9.000	2565,69	34285,71	22.720,02	66,27
6	300	2700	115,5	0,11	0,04	300000	50.000	8.000	4649,07	33333,33	20.684,26	62,05
Total											101.496,29	329,6
Rata-rata											16.916,05	54,94

Lampiran 16. Tabulasi Data Penelitian Strategi Pengembangan

Bobot	Responden							Jumlah	Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7		
S1	5	5	5	5	5	5	4	34	4,86
S2	4	4	5	5	4	4	3	29	4,14
S3	5	4	5	4	4	4	4	30	4,29
S4	4	4	4	5	4	5	4	30	4,29
S5	5	4	4	4	3	5	3	28	4,00
S6	4	3	4	5	4	4	3	27	3,86
W1	3	4	3	2	2	3	3	20	2,86
W2	3	4	4	4	3	4	4	26	3,71
W3	4	3	4	4	2	3	3	23	3,29
W4	4	3	3	4	4	3	3	24	3,43
W5	5	4	3	2	4	2	3	23	3,29
O1	5	4	5	5	5	4	5	33	4,71
O2	5	5	3	4	2	5	4	28	4,00
O3	4	3	4	5	3	5	5	29	4,14
O4	4	4	3	4	4	4	4	27	3,86
O5	5	5	4	4	4	4	4	30	4,29
T1	4	4	2	3	3	5	5	26	3,71
T2	4	5	4	4	4	4	4	29	4,14
T3	5	4	4	4	4	5	4	30	4,29

Lampiran 16. (Lanjutan)

Rating	Responden							Jumlah	Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7		
S1	2	3	4	4	4	4	3	24	3,43
S2	3	3	3	4	3	3	4	23	3,29
S3	4	4	4	3	4	3	4	26	3,71
S4	4	3	4	4	4	3	3	25	3,57
S5	4	2	2	3	2	2	2	17	2,43
S6	3	2	4	3	3	4	3	22	3,14
W1	3	2	4	3	4	4	3	23	3,29
W2	2	2	3	2	3	2	2	16	2,29
W3	3	3	3	4	4	4	3	24	3,43
W4	3	2	2	3	2	3	4	19	2,71
W5	1	1	2	2	2	3	3	14	2,00
O1	4	3	4	3	4	4	3	25	3,57
O2	3	4	3	4	3	4	4	25	3,57
O3	3	2	4	4	2	3	2	20	2,86
O4	2	3	3	3	3	3	3	20	2,86
O5	3	4	3	3	3	3	4	23	3,29
T1	2	2	2	3	3	3	2	17	2,43
T2	3	1	4	3	3	4	3	21	3,00
T3	3	3	3	2	1	1	3	16	2,29

Lampiran 17. Perhitungan SWOT

Faktor	Bobot	Rating	Skor	Jumlah	Total	Koordinat
S1	0,12	3,43	0,40			
S2	0,10	3,29	0,32			
S3	0,10	3,71	0,38	1,98		
S4	0,10	3,57	0,36			
S5	0,10	2,43	0,23			
S6	0,09	3,14	0,29		3,06	0,91
W1	0,07	3,29	0,22			
W2	0,09	2,29	0,20			
W3	0,08	3,43	0,27	1,07		
W4	0,08	2,71	0,22			
W5	0,08	2,00	0,16			
O1	0,14	3,57	0,51			
O2	0,12	3,57	0,43			
O3	0,13	2,86	0,36	2,05		
O4	0,12	2,86	0,33		3,00	1,11
O5	0,13	3,29	0,42			
T1	0,11	2,43	0,27			
T2	0,13	3,00	0,38	0,94		
T3	0,13	2,29	0,30			

Lampiran 18. Dokumentasi

Wawancara dengan pegawai dinas



Wawancara dengan pemilik usaha



Wawancara dengan pemilik usaha



Wawancara dengan pemilik usaha



pemilik usaha



Peninjauan tempat produksi kopi

Lampiran 15. Dokumentasi (Lanjutan)

Alat washer kopi



Kemasan produk kopi bubuk

Kemasan produk kopi *green bean*

Tempat fermentasi kopi

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Siti Fatimah Erniasari lahir pada tanggal 22 Juli 1998 di Kabupaten Temanggung sebagai anak kedua dari pasangan Bapak Marsudi dan Ibu Jumini (Almh). Penulis telah menempuh pendidikan sekolah dasar di SD N 2 Pendowo pada tahun 2004 dan menyelesaikannya pada tahun 2010, kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP N 1 Kranggan pada tahun 2010 dan menyelesaikannya pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMA N 2 Temanggung pada tahun 2013 dan menyelesaikan jenjang tersebut pada tahun 2016. Penulis diterima sebagai mahasiswa Strata 1 di Perguruan Tinggi Universitas Diponegoro pada tahun 2016. Penulis berhasil mempertahankan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang berjudul “Komputasi Risiko Produksi Selada Keriting Hijau Organik di CV Tani organik Merapi Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Yogyakarta” pada tanggal 24 April 2019.

Saat ini penulis menempuh pendidikan sebagai mahasiswa Program Studi S1 Agribisnis di Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.