

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA
DI DE KARANGANJAR KOFFIEPLANTAGE BLITAR**

**ANALYSIS OF ADDED VALUE OF ROBUSTA COFFEE PROCESSING
IN DE KARANGANJAR KOFFIEPLANTAGE BLITAR**

Yuwono Susanto, Indra Tjahaja Amir, Teguh Soedarto¹

Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

ABSTRACT

This study aims to determine the production process, calculate the added value and income from coffee processing produced by De Karanganjara Koffieplantage Blitar. Respondents in this study were all workers at De Karanganjara Koffieplantage. The research method uses the Hayami Method. The results of the research show that the processing flow of robusta coffee is through sorting, pulping, drying, hulling and roasting processes. After going through the roasting process, it is then refined and packaged into Robusta coffee powder. The added value obtained by De Karanganjara Koffieplantage in processing roastbean coffee is classified as moderate (15-40%) which is IDR 2,469/kg with a percentage of 22.34%. Meanwhile, the added value of processing robusta coffee is relatively high (>40%) at IDR 491,523/kg with a percentage of 98.25%.

Keywords: Coffee, production process, added value.

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, menghitung nilai tambah dan pendapatan dari pengolahan kopi yang dihasilkan oleh *De Karanganjara Koffieplantage* Blitar. Responden dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja di *De Karanganjara Koffieplantage*. Metode riset menggunakan Metode Hayami. Hasil riset menunjukkan bahwa alur pengolahan kopi biji robusta melalui proses sortasi, pulping, penjemuran, hulling dan roasting. Setelah melalui proses roasting lalu dilakukan penghalusan dan pengemasan menjadi kopi bubuk robusta. Nilai tambah yang diperoleh *De Karanganjara Koffieplantage* dalam mengolah kopi biji roastbean tergolong sedang (15-40%) yaitu sebesar Rp 2.469/kg dengan persentase 22,34%. Sedangkan nilai tambah dari pengolahan kopi bubuk robusta tergolong tinggi (>40%) yaitu Rp 491.523/kg dengan persentase 98,25%.

Kata Kunci: Kopi, proses produksi, nilai tambah.

PENDAHULUAN

Kopi sebagai bahan minuman sudah tidak asing lagi karena memiliki aroma harum, rasa khas nikmat, serta kandungannya yang menyegarkan tubuh sehingga kopi cukup akrab di lidah serta banyak digemari. Peminatnya bukan saja Indonesia akan tetapi juga di berbagai bangsa di seluruh dunia. Para petani kopi menyampaikan bahwa kopi bukan hanya sekedar minuman segar dan memiliki manfaat yang baik bagi tubuh, akan tetapi juga mempunyai arti

ekonomi yang penting. Sejak puluhan tahun yang lalu, kopi telah menjadi sumber pendapatan bagi petani (Simatupang, Simatupang, dan Berutu, 2022).

Agroindustri kopi adalah industri yang mengolah kopi sebagai bahan baku menjadi berbagai produk olahan. Agroindustri kopi biasanya menggunakan biji kopi Arabika dan Robusta sebagai bahan baku dengan perbandingan campuran tertentu (Wardhana, Wibowo, dan Suwasono 2016). Kopi Arabika

¹ Corresponding author: Teguh Soedarto. e-mail : teguh_soedarto@upnjstim.ac.id

digunakan sebagai sumber cita rasa, sedangkan kopi Robusta digunakan sebagai racikan untuk meningkatkan umur simpan. Kopi Arabika memiliki citra rasa yang lebih baik, tetapi memiliki daya tahan yang lebih lemah dibandingkan kopi Robusta. (Armantika, 2020)

Jenis kopi arabika dan robusta merupakan jenis kopi yang paling populer di Indonesia dan dunia. Oleh karena itu, kopi menjadi salah satu penghasil devisa negara melalui kegiatan ekspor (Azizs dan Rosdaniah, 2022). Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan utama di Indonesia. Salah satu penghasil kopi di Indonesia adalah kabupaten Blitar. Hal ini dapat dilihat dari data produksi perkebunan di Kabupaten Blitar sebagai berikut.

Tabel 1. Produksi Kopi Menurut Kecamatan di Kabupaten Blitar (ribu ton) 2020 dan 2021

Kecamatan	Kopi	
	2020	2021
Wates	0,08	0,02
Talun	0,11	0,11
Selopuro	0,01	0,01
Kesamben	0,21	0,21
Selorejo	0,32	0,35
Doko	0,30	0,30
Wlingi	0,35	0,34
Gandusari	0,42	0,41
Garum	0,35	0,36
Ngeglok	0,35	0,37
Ponggok	0,01	0,01
Srengat	0,01	0,01
Total	2,51	2,51

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar, 2022.

Produksi tanaman kopi di Kabupaten Blitar khususnya di Kecamatan Nglegok tempat penelitian ini dilakukan masih rendah. Tahun 2020 hanya mampu memproduksi 0,35 ribu ton, dan pada tahun 2021 mencapai 0,37 ribu ton. Tentu saja jumlah ini masih tergolong kecil. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis nilai tambah untuk mengetahui apakah usaha pengolahan kopi tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik oleh perusahaan dan menjadi

sumber pendapatan yang layak bagi masyarakat sekitar.

Menurut Ramawati, Soedarto, dan Nurhadi (2019) agroindustri kopi di Indonesia berpotensi untuk berkembang karena memiliki prospek yang besar di pasar domestik dan internasional, namun tantangan yang dialami agroindustri kopi sangat kompleks. Antara lain kualitas dan kontinuitas bahan baku kopi yang kurang terjamin, cara budidaya yang masih sederhana, kurangnya ketersediaan sarana dan prasarana agroindustri, jaringan pemasaran kopi yang tidak dikelola dengan baik, dan kualitas sumber daya manusia yang kurang memadai (Paloma, Putri, dan Yusmarni, 2019).

De Karanganjur Koffieplantage milik PT. Harta Mulia ini terletak di Desa Modangan, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar yang berada pada ketinggian 500 mdpl, sehingga suhu rata-ratanya 32°C. Desa Modangan memiliki lahan yang cukup produktif untuk dikembangkan sebagai komoditas hasil perkebunan, salah satunya komoditas kopi.

De Karanganjur Koffieplantage juga merupakan salah satu penghasil produk kopi yang cukup terkenal di kabupaten Blitar. Jenis biji kopi yang dihasilkan diantaranya robusta, excelsa dan arabika. De Karanganjur Koffieplantage dalam melakukan pengolahan kopi masih mengandalkan tenaga kerja lokal/sekitar dan masih tergolong rendah. SDM yang dipekerjakan rata - rata merupakan lulusan SMA Sederajat dan perlu penataan struktur ulang serta pelatihan kepada SDM tersebut sehingga nantinya diharapkan pengolahan kopi bisa optimal.

Era sekarang ini, budaya minum kopi sudah menjadi rutinitas hampir di semua kalangan umur. Hal tersebut dapat menjadi acuan untuk terus mempertahankan bahkan mengembangkan usaha agroindustri kopi agar hasil yang diperoleh dapat maksimal dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen untuk keperluan produk kopi. Selain itu, agroindustri

kopi di *De Karanganjjar Koffieplantage* tersebut juga belum memiliki pesaing yang banyak di lokasi sekitar sehingga dapat memanfaatkannya sebagai peluang untuk terus berkembang. Di sisi lain, di lokasi penelitian juga menawarkan berbagai agrowisata kepada konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, menghitung nilai tambah dan pendapatan dari pengolahan kopi yang dihasilkan oleh *De Karanganjjar Koffieplantage* sehingga dapat mengetahui keuntungan yang didapatkan serta layak atau tidaknya agroindustri tersebut dilanjutkan.

BAHAN DAN METODE

Tempat Penelitian. Lokasi riset ditentukan dengan sengaja di *De Karanganjjar Koffieplantage* yang berlokasi di Dusun Modangan, Desa Karanganyar, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar, dengan pertimbangan *De Karanganjjar Koffieplantage* merupakan salah satu produsen pengolahan biji

kopi robusta terbesar di Kabupaten Blitar. Responden dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja di *De Karanganjjar Koffieplantage*.

Metode Pengumpulan Data. Sumber data riset dihimpun dari data primer yang diperoleh dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner dan observasi responden yaitu tenaga kerja *De Karanganjjar Koffieplantage* sesuai dengan judul dan masalah penelitian, dan data sekunder yang diperoleh dari studi literatur, jurnal, artikel, publikasi dan sumber lain. Serta lembaga atau instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik yang dapat memberikan data berkaitan dengan topik penelitian ini.

Metode Analisis. Penghitungan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi robusta dianalisis menggunakan Metode Hayami dengan tujuan untuk mengukur tingkat feasibilitas dari usaha pengolahan kopi robusta. Berikut adalah tabel analisis menggunakan Metode Hayami:

Tabel 2. Metode Hayami

No	Variabel	Rumus Perhitungan
I. Input, Output dan Harga		
1	Output (kg)	(1)
2	Input Bahan Baku (kg)	(2)
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1/2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3/2)
6	Harga Output (Rp/kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/kg)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5)x (7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : Hayami *et al* dalam Aji, Yudhistira, dan Sutopo, 2018.

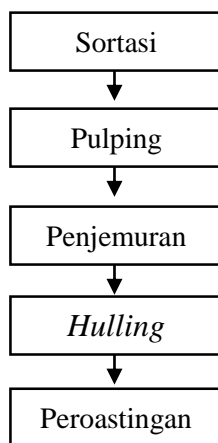
Menurut Hubeis dalam Faliha et al. (2022) nilai tambah bisa dikelompokkan dalam tiga kategori, yakni:

- Kategori rendah apabila rasio $<15\%$.
- Kategori sedang apabila nilai rasio $15-40\%$
- Kategori tinggi apabila rasio nilai $>40\%$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi. Proses produksi pada penelitian ini merupakan gambaran proses produksi pada berbagai produk olahan kopi yang ada di *De Karanganjar Koffieplantage* diantaranya Kopi Biji Robusta (*Roastbean*) dan Kopi Bubuk Robusta. Penjelasan lebih lanjut terkait proses produksi dapat dilihat sebagai berikut.

Alur Pengolahan Kopi Biji Robusta



Gambar 1. Alur Pengolahan Kopi Biji Robusta

Setelah dilakukan pemanenan, buah kopi akan di sortir dengan cara dimasukkan ke dalam kolam besar berisi air. Buah kopi yang mengambang akan disisihkan, sedangkan yang tenggelam akan diolah ke tahap Pulping yaitu dengan dipecah kulitnya menggunakan mesin pulper. Setelah dilakukan pemecahan kulit buah, biji kopi dijemur dengan memanfaatkan sinar matahari langsung kurang

lebih selama 20 hari. Selanjutnya gabah kopi dimasukkan ke mesin *huller* untuk memisahkan biji kopi (*greenbean*) dengan kulit tanduk. Tahap terakhir adalah Peroastingan yang dilakukan dengan menggunakan mesin roasting dengan kapasitas 5 kg dalam waktu 20 menit tergantung tingkat kematangan yang diinginkan. Peroastingan bertujuan untuk menurunkan kadar air biji kopi sampai dibawah 4% dan bertujuan untuk membentuk aroma cita rasa khas kopi.

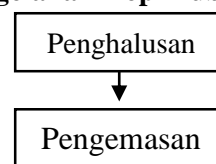
Tabel 3. Persentase Penyusutan Pengolahan Roastbean (1 kg)

Proses Pengolahan	Penyusutan (Kg)	%
Sortasi	1	-
Pulping	0,8	20
Penjemuran	0,6	40
Hulling	0,4	60
Peroastingan	0,2	80

Sumber : Data Promer (diolah) 2022

Tabel 3 menunjukkan bahwa terjadi penyusutan pada 1 kg kopi melalui proses sortasi, pulping, penjemuran, hulling dan roasting yaitu sebesar 80% menjadi 0,2 kg

Alur Pengolahan Kopi Bubuk Robusta



Gambar 2. Alur Pengolahan Kopi Bubuk Robusta

Setelah melalui proses roasting, selanjutnya dilakukan proses penghalusan untuk memperoleh kopi bubuk dengan menggunakan mesin grinder. Setelah itu kopi yang sudah halus akan dikemas dengan tujuan untuk mempertahankan aroma dan citarasa kopi bubuk yang akan didistribusikan. Pada pengemasan menggunakan kemasan berupa kertas

bungkus/kertas kemasan yang sudah siap pakai dan kertas label brand De Karanganjar Koffie dengan berat 1 kg.

Tabel 4. Persentase Penyusutan Pengolahan Kopi Bubuk (1 kg)

Proses Pengolahan	Penyusutan (Kg)	%
Roastbean	1	-
Penghalusan	0,8	20%
Pengemasan	0,8	20%

Sumber : Data Promer (diolah) 2022

Tabel 4 menunjukkan bahwa biji kopi yang telah melalui proses roasting lalu dilakukan penghalusan dan pengemasan mengalami penyusutan sebesar 20% menjadi 0,8 kg

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Biji Robusta dan Kopi Bubuk Robusta. Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Slamet et al. 2022). Melihat berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi biji (*roastbean*) dan kopi bubuk robusta maka digunakan analisis metode hayami.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Biji Robusta (*Roastbean*). Adapun rumus perhitungan nilai tambah pengolahan Kopi Biji Robusta (*Roastbean*) dengan menggunakan metode hayami disajikan dalam Tabel 5.

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Kopi Biji Robusta (*Roastbean*)

No	Variabel	Rumus Perhitungan
I. Input, Output dan Harga		
1	Output (kg)	108 kg
2	Input Bahan Baku (kg)	647 kg
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	42 HOK
4	Faktor Konversi	0,16
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,065 HOK/kg
6	Harga Output (Rp/kg)	Rp. 85.000/kg
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp 7.000/HOK
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	-
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	Rp. 8.581/kg
10	Nilai Output (Rp/kg)	Rp. 13.600/kg
11	c. Nilai Tambah (Rp/kg)	Rp. 5.019/kg
	d. Rasio Nilai Tambah (%)	36,90%
12	c. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp. 455/kg
	d. Pangsa Tenaga Kerja (%)	9,06%
13	c. Keuntungan (Rp/kg)	Rp. 4.564/kg
	d. Tingkat Keuntungan (%)	90,93%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	Rp. 13.600/kg
	d. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	3,34%
	e. Sumbangan Input Lain (%)	63,09%
	f. Keuntungan Perusahaan (%)	33,55%

Sumber : Data primer (diolah), 2022.

Pengolahan greenbean robusta menjadi kopi biji (*roastbean*) menggunakan bahan baku sebanyak 647 kg dapat menghasilkan output 108 kg sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,16. Hasil ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg greenbean menghasilkan 0,16 kg kopi biji (*roastbean*) robusta. Dengan koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg *roastbean* adalah 0,065 HOK.

Bahan baku greenbean berasal dari pengolahan cherry kopi hasil dari kebun PT. Harta Mulia sendiri. Untuk sumbangan input lain adalah Rp 8.581/kg bahan baku. Harga output *roastbean* sendiri adalah Rp 85.000/kg dan nilai output adalah Rp 13.600/kg. Dapat diketahui nilai tambah dari usaha pengolahan cherry kopi robusta menjadi kopi biji (*roastbean*) adalah Rp 5.019/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 36,90%. Artinya 36,90% dari nilai output merupakan nilai tambah yang didapat dari

pengolahan cherry kopi robusta menjadi kopi biji (*roastbean*). Nilai tambah ini tergolong sedang menurut kriteria Hubeis dalam Faliha et al. (2022) karena rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 36,90% atau di antara 15-40%.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh Rp 455/kg (9,06%), keuntungan yang diperoleh Rp 4.564/kg (90,93%. Margin yang diperoleh dari nilai output dikurang dengan harga input bahan baku adalah Rp 13.600/kg, dengan persentase pendapatan tenaga kerja sebesar 3,34%, sumbangan input lain sebesar 63,09% dan keuntungan pengolah sebesar 33,55%.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk Robusta. Untuk melihat berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi bubuk, digunakan analisis metode hayami. Rumus perhitungan nilai tambah metode hayami disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Kopi Bubuk Robusta (*Roastbean*)

No	Variabel	Rumus Perhitungan
IV. Input, Output dan Harga		
1	Output (kg)	96 kg
2	Input Bahan Baku (kg)	108 kg
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	31,5HOK
4	Faktor Konversi	0,8
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,29 HOK/kg
6	Harga Output (Rp/kg)	Rp. 90.000/kg
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp 33.000/HOK
V. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	-
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	Rp. 8.717/kg
10	Nilai Output (Rp/kg)	Rp. 72.000/kg
11	e. Nilai Tambah (Rp/kg)	Rp. 63.283/kg
	f. Rasio Nilai Tambah (%)	87,89%
12	e. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	Rp. 9.570/kg
	f. Pangsa Tenaga Kerja (%)	15,12%
13	e. Keuntungan (Rp/Kg)	Rp. 53.713/kg
	f. Tingkat Keuntungan (%)	84,87%
VI. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/kg)	Rp. 72.000/kg
	g. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	13,29%
	h. Sumbangan Input Lain (%)	12,10%
	i. Keuntungan Perusahaan (%)	74,60%

Sumber : Data primer (diolah), 2022.

Pengolahan roastbean robusta menjadi kopi bubuk menggunakan bahan baku sebanyak 108 kg dapat menghasilkan output sebanyak 96 kg sehingga menghasilkan faktor konversi 0,8. Hasil ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg roastbean dapat menghasilkan 0,8 kg kopi bubuk robusta. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 31,5 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg roastbean adalah 0,29 HOK.

Sumbangan input lain adalah Rp 8.717/kg bahan baku. Harga output roastbean sendiri adalah Rp 90.000/kg dan nilai output mencapai Rp 72.000/kg. Dapat diketahui nilai tambah dari usaha pengolahan roastbean kopi robusta menjadi kopi bubuk adalah Rp 63.283/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 87,89%. Nilai tambah ini tergolong tinggi menurut kriteria Hubeis dalam Suryo, Saparto, dan Karyadi (2022) karena rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 87,89% atau diatas 40%.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata - rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp 9.570/kg dengan persentase sebesar 15,12%. Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan roastbean kopi robusta menjadi kopi bubuk adalah Rp 53.713/kg dengan persentase sebesar 84,87%.

Margin yang diperoleh dari nilai output dikurang dengan harga input bahan baku adalah Rp 72.000/kg, dengan persentase pendapatan tenaga kerja sebesar 13,29%, sumbangan input lain sebesar 12,10% dan keuntungan perusahaan sebesar 74,60%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan. Hasil riset menunjukkan bahwa alur pengolahan kopi biji robusta melalui proses sortasi, pulping, penjemuran, hulling dan roasting. Setelah melalui proses roasting lalu

dilakukan penghalusan dan pengemasan menjadi kopi bubuk robusta. Nilai tambah yang diperoleh *De Karanganjar Koffieplantage* dalam mengolah kopi biji roastbean tergolong sedang (15-40%) yaitu sebesar Rp 5.019/kg dengan persentase 36,90%. Sedangkan nilai tambah dari pengolahan kopi bubuk robusta tergolong tinggi (>40%) yaitu Rp 63.283/kg dengan persentase 87,89%.

Saran. Diharapkan Perusahaan PT. Harta Mulia khususnya kepada bagian produksi, agar terus mengembangkan usahanya dibidang pengolahan kopi biji roastbean robusta nya dan terus berupaya mengefisienkan biaya produksi untuk meningkatkan nilai tambah. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti lebih lanjut mengenai strategi pengembangan pengolahan kopi nya, agar dapat diketahui strategi yang dapat diterapkan untuk mengoptimalkan hasil produksi dan meningkatkan nilai tambah produk tentunya.

DAFTAR PUSTAKA

Aji, V. P., R. Yudhistira, dan W. Sutopo. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 17 (1): 56–61.

Armantika. 2020. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Kering Menjadi Kopi Bubuk Di Desa Sukananti Kecamatan Muaradua Kisam Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan*. Tesis. Palembang : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.

Azizs, Abdul, dan Rosdaniah. 2022. Strategi Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Berbasis Ekonomi Kreatif Pengolahan Kopi Kabupaten Aceh Tengah. *Edunomika* 6 (1): 95–101.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar. 2022. *Kabupaten Blitar Dalam Angka 2022*. Blitar :

Badan Pusat Statistik.

Nasional APTA, no. Jember 26-27 Oktober: 395–400.

Faliha, S. H., I. Purwandari, F. Kurniawati, dan F. W. Kifli. 2022. Analisis Nilai Tambah Dan Efisiensi Agroindustri Gula Aren Di Desa Gonoharjo Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal Jawa Tengah. *AGRIFITIA: Journal of Agribusiness Plantation* 2 (1): 42–50.

Paloma, C., A. Putri, dan Yusmarni Yusmarni. 2019. Analisis Risiko Produksi Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Di Kabupaten Solok (Studi Kasus Di Kecamatan Lembah Gumanti). *JOSETA: Journal of Socio-Economics on Tropical Agriculture* 1 (3): 84–93.

Ramawati, R., T., Soedarto, dan E. Nurhadi. 2019. Pengolahan Kopi Dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Di Kecamatan Tutur Kabupaten Pasuruan. *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA* 8 (2): 135–44.

Simatupang, A. E. C., J. T. Simatupang, dan P T S Berutu. 2022. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Robusta. *Jurnal Methodagro* 8 (11): 67–76.

Slamet, A. H. H., D. N. Mutmainah, R. Rizqullah, dan F. Apriani. 2022. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Industri Olahan Kulit Buah Naga Di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology* 2 (1): 20–47.

Suryo, A. S., Saparto, dan Karyadi. 2022. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Nangka Menjadi Keripik Nangka Di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang. *Jurnal Pertanian Agros* 24 (1): 318–27.

Wardhana, D. I., Y. Wibowo, dan S. Suwasono. 2016. Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Yang Berkelanjutan. *Prosiding Seminar*