

Analisis Usaha dan Saluran Pemasaran Agroindustri Kopi dan Gula Aren (Studi Kasus pada CV. Arza Mandiri Perkasa di Desa Kekait Lombok Barat)

Acik Ardiansyah Qutbi ^{1*}, Nurtaji Wathoni ², Edy Fernandez ³

^{1,2,3,4} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

DOI: <https://doi.org/10.29303/geoscienced.v5i3.398>

Article Info

Received: 03 August 2024

Revised: 18 August 2024

Accepted: 28 August 2024

Correspondence:

Phone: +6287750164271

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis usaha dan pemasaran agroindustri kopi dan gula aren pada CV. Arza Mandiri Perkasa di Desa Kekait, Lombok Barat. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha agroindustri kopi robusta dan kopi gula semut aren lebih potensial untuk dikembangkan berdasarkan nilai Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) masing-masing sebesar 2.10 dan 2.05. Saluran pemasaran yang digunakan meliputi tiga alternatif: langsung ke konsumen, melalui pengecer, dan melalui pedagang besar. Penelitian ini memberikan rekomendasi untuk meningkatkan produksi dan efisiensi pemasaran melalui dukungan pemerintah setempat dan pelatihan bagi produsen.

Keywords: Agroindustri, Kopi Robusta, Gula Aren, Pemasaran

Citation: Qutbi, A. A., Wathoni, N., & Fernandez, E. (2024). Analisis Usaha dan Saluran Pemasaran Agroindustri Kopi dan Gula Aren (Studi Kasus pada CV. Arza Mandiri Perkasa di Desa Kekait Lombok Barat). *Jurnal Pendidikan, Sains, Geologi dan Geofisika (GeoScienceEd Journal)*, 5(3), 496-506. doi: <https://doi.org/10.29303/geoscienced.v5i3.398>

Pendahuluan

Pertanian di Indonesia merupakan salah satu keunggulan yang dapat dijadikan sebagai salah satu pilar pembangunan dalam bentuk agroindustri. Pertanian bisa menjadi penyelamat perekonomian apabila dilihat pada sistem yang berkaitan dengan industri dan jasa. Nilai tambah pertanian dapat ditingkatkan melalui kegiatan hilir yaitu berupa agroindustri dan jasa berbasis pertanian (Mangunwidjaja dan Illah, 2005).

Sektor pertanian di Indonesia masih memiliki banyak peluang dan mempunyai potensi yang menjanjikan. Walaupun pada masa sekarang sektor industri lebih diutamakan, perkembangan sektor pertanian tidak lepas dari pendukung yang kokoh. Perekonomian yang tangguh harus didukung oleh sektor pertanian yang kokoh, maka harus ada kerja sama antara bidang-bidang yang berkaitan. Salah satu sektor industri yang banyak yaitu yang bergerak di

sektor industri pengolahan pangan atau sekarang yang lebih dikenal dengan agroindustri. Menurut Soekartawi (2000), agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu meningkatkan perolehan devisa, dan mampu mendorong munculnya industri yang lain.

Kopi merupakan minuman yang digemari oleh setiap orang di seluruh dunia dan sudah menjadi bagian dari kehidupan manusia sehari-hari. Saat ini kopi merupakan salah satu bahan perdagangan penting dunia dan melibatkan jaringan perdagangan antar bangsa, dari negara berkembang ke negara maju yang merupakan konsumen utama (Siswoputranto, 2002). Menurut Yusdiadi (2008) kopi itu merupakan hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi di antara perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di

Email: muhammadyulfikry0304@gmail.com

Indonesia. Mutu biji kopi sangat tergantung pada proses penanganan pada pasca panen yang tepat. Dengan penanganan pasca panen yang tepat di setiap prosesnya dan bisa di tingkatkan.

Nira merupakan produk utama dari pohon aren yang memiliki nilai ekonomi yang paling tinggi dibanding produk lainnya dari pohon aren, air nira tersebut diperoleh dari proses penyadapan oleh petani yang bisa langsung dikonsumsi tanpa melalui pengolahan. Menurut Rezkiani (2016) dalam Raihan (2019) mengkonsumsi nira yang masih segar dapat berfungsi sebagai penambah stamina tubuh karena mengandung glukosa, namun mengkonsumsi nira dengan kadar etanol tinggi dapat menyebabkan ketergantungan atau kecanduan, menghilangkan stres. Air nira layak dikonsumsi dan tidak memabukkan setelah 24 jam didistribusikan (Raihan, 2019). Hampir dari semua bagian tanaman aren dapat dimanfaatkan seperti nira aren diolah menjadi gula aren, buah diolah menjadi kolang-kaling, lidi dari bagian daun dibuat menjadi sapu, ijuk dapat dijadikan atap rumah dan sapu ijuk, batang aren bisa menghasilkan tepung aren, dan akar pohon 1 aren dimanfaatkan untuk obat herbal. Penelitian Ruslan (2017) tentang potensi aren di Kecamatan Barru, menyatakan bahwa masyarakat lebih banyak menghasilkan dan mengonsumsi gula aren dari produk pohon aren.

Pohon aren merupakan tanaman palem yang kegunaannya banyak selain pohon kelapa. Karmadi (2003) menyatakan Sektor pertanian memiliki kaitan yang erat dengan sektor industri, karena pada sektor pertanian menghasilkan bahan mentah yang harus diolah oleh industri menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, dan sebaliknya sektor industri diharapkan mampu memproduksi sendiri berbagai macam sarana produksi yang diperlukan industri pengolah pertanian, yang meliputi usaha pengolah bahan baku menjadi produk yang secara ekonomi menambah nilai tambah pada sebuah komoditi.

Kopi dan nira memiliki nilai ekonomis yang tinggi bila diolah menjadi sebuah produk, yaitu kopi robusta, kopi gula semut aren, gula aren dan gula semut aren. Kopi dan Gula Aren ini merupakan agroindustri yang patut ditekuni oleh masyarakat di Kabupaten Lombok Barat salah satunya yaitu CV. Arza Mandiri Perkasa yang beralamatkan di Jl. Jurusan Tanjung No. 08 Rt 07 Dusun Kekait Desa Kekait Kecamatan Gunungsari.

Berdasarkan survey yang telah dilakukan maka didapatkan bahwa usaha agroindustri yang sudah dijalani kurang lebih delapan tahun ini masih belum memiliki informasi yang jelas terkait besar biaya produksi dan keuntungan relatif yang didapat dari produk agroindustri kopi dan gula aren, sehingga

belum diketahui produk yang mana lebih efisien untuk dikembangkan. Berdasarkan segi pemasaran yang dilakukan oleh CV. Arza Mandiri Perkasa belum ada informasi yang jelas terkait saluran pemasaran yang dilakukan karena Pemilik Usaha hanya mengetahui bahwa produk yang dipasarkan nya langsung kepada konsumen dan pedagang besar saja.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas maka perlu melakukan penelitian dengan judul "Analisis Usaha Dan Pemasaran Agroindustri Kopi Dan Gula Aren Studi Kasus Pada CV. Arza Mandiri Perkasa Di Desa Kekait Lombok Barat".

Method

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Metode penelitian yang dilakukan secara intensif dan mendetail terhadap suatu kasus, yang bisa berupa peristiwa, lingkungan dan situasi tertentu yang memungkinkan untuk mengungkap atau memahami suatu hal. Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran secara mendetail tentang latar belakang, sifat-sifat, dan karakter yang khas dari kasus ataupun status dari individu, yang kemudian dari sifat khas akan dapat atau tidak dapat dijadikan sebagai suatu hal yang bersifat umum (Prastowo, 2011).

Unit Analisis

Unit analisis dalam penelitian ini adalah usaha agroindustri kopi dan gula aren di "CV. Arza Mandiri Perkasa" Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat.

Penentuan Sampel

Penentuan Daerah Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Kekait Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat. Terdapat pengusaha yang melakukan pengolahan agroindustri kopi dan gula aren.

Penentuan Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Kopi dan Gula Aren yang ditentukan secara Purposive Sampling yang dimana responden dipilih berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data kuantitatif dan kualitatif. Data kualitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk kalimat, simbol, dan data yang berbentuk bukan angka.

Data kuantitatif data yang dinyatakan dalam bentuk angka, data ini memperentasikan suatu ukuran dari objek yang diteliti dalam satu ukuran tertentu, misalnya berat, volume, dan lain-lain.

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder:

Data primer merupakan data yang diterima dari hasil observasi dan wawancara dengan pemilik usaha yang meliputi identitas responden yaitu pengusaha agroindustri, gambaran umum usaha agroindustri, biaya-biaya yang dikeluarkan seperti biaya produksi dan jumlah produksi yang dihasilkan.

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari literatur-literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan, atau pun hasil penelitian dari berbagai lembaga atau instansi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang dilakukan.

Variabel dan Cara Pengukuran

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini yaitu:

Bahan baku Kopi adalah jumlah Kopi yang digunakan dalam satu kali produksi yang dinyatakan dalam satuan Kilogram (kg). Bahan baku Gula Aren adalah jumlah Nira yang digunakan dalam satu kali produksi yang dinyatakan dalam satuan Liter (L).

Biaya produksi merupakan pengorbanan yang dikeluarkan oleh pengerajin untuk mengelola usaha dengan menghitung biaya variabel ditambah biaya tetap yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Biaya variabel yaitu biaya yang dikeluarkan berdasarkan jumlah produksi yang dihasilkan meliputi biaya bahan baku, dan biaya input lain yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Biaya yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu:

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Biaya input lain adalah biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku untuk Kopi meliputi (Gas dan Kemasan) dan Gula Aren meliputi (Gas dan Kemasan) yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tetap yaitu biaya yang tidak berubah meskipun jumlah produksi atau penjualan berubah ubah seperti penyusutan alat, listrik, upah tenaga kerja, dan pajak bumi dan bangunan (PBB). Penyusutan alat Kopi Robusta dan Kopi Gula Semut Aren meliputi (sealer, timbangan digital, wajan, baskom stainless, sendok, saringan, dan mesin roasting). Penyusutan alat Gula Aren meliputi (kompor besar 1 tungku, sealer, wajan, timbangan digital, mesin pengaduk, baskom stainless, nampan, dan cetakan gula aren). Dan Gula Semut Aren meliputi (kompor besar 1 tungku, sealer, ayakan, wajan, timbangan digital, mesin pengaduk,

baskom stainless, nampan, dan saringan) yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

Penerimaan merupakan total jumlah produksi dari Kopi Robusta, Kopi Gula Semut Aren, Gula Aren dan Gula Semut Aren yang dihasilkan dikalikan dengan harga produk persatuan yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Produksi Kopi Robusta adalah jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (Kg). Produksi Kopi Gula Semut Aren adalah jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (Kg). Produksi Gula Aren adalah jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (Kg). Produksi Gula Semut Aren adalah jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (Kg).

Harga adalah nilai jual per kemasan semua produk yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Keuntungan yaitu besarnya total pendapatan yang diperoleh dari nilai produksi dikurangi biaya produksi yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Revenue cost yaitu besarnya total pendapatan yang diperoleh dari nilai produksi dibagi biaya produksi yang dinyatakan dalam satuan desimal (.). Perbandingan tingkat keuntungan yang diperoleh dari produk Kopi Dan Gula Aren yang dinyatakan dalam bentuk deskriptif.

Saluran Pemasaran dalam memasarkan produk Kopi Robusta, Kopi Gula Semut Aren, Gula Aren dan Gula Semut Aren yang dinyatakan dalam bentuk deskriptif.

Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik wawancara dilakukan dengan memberi daftar pertanyaan yang sudah disiapkan. Dalam penelitian ini wawancara dilakukan dengan pihak yang terkait yaitu pengelola usaha kopi dan gula aren di CV. Arza Mandiri Perkasa. Teknik observasi yaitu suatu cara pengumpulan data yang dilakukan dengan pengamatan langsung di lapangan dan melakukan pencatatan dari berbagai data yang diperlukan. Dokumentasi dilakukan untuk mengambil bukti penelitian yang dilakukan.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis yang dapat membantu peneliti untuk mencapai tujuan yang ingin dicapai antara lain:

Analisis Penyusutan Alat Produksi

Penyusutan Alat Produksi

Penyusutan alat produksi adalah proses penurunan nilai aset produktif dari waktu ke waktu

karena penggunaan, penuaan, atau usang. Rumus penyusutan alat sebagai berikut:

Harga Beli-Nilai Sisa

Tahun Pakai

Keterangan:

Harga Beli = Harga Dari Suatu Alat Apabila Dibeli Baru (Rp)

Nilai Sisa = Harga Dari Suatu Alat Apabila Dijual Lagi (Rp)

Tahun Pakai = Berapa Lama Alat Telah Digunakan

Depresiasi

Depresiasi adalah sebuah metode untuk menghitung nilai aset yang disesuaikan dengan usia pemakaian dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$d = D \times F$$

Keterangan:

d = Nilai Depresiasi (Rp)

D = Nilai Depresiasi/ Penyusutan Alat (Rp/Tahun)

F = Frekuensi Penggunaan Alat Per Tahun

Analisis Total Biaya Produksi, Penerimaan, dan

Keuntungan

Total Biaya Produksi

Total biaya merupakan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Rumus biaya total dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TF + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya

TFC = Total Biaya Tetap

TVC = Total Biaya Variabel

Penerimaan

Penerimaan dalam suatu perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Pendapatan Usaha (Rp/bulan)

P = Harga Per Kilogram (Rp)

Q = Jumlah Produksi

Keuntungan

Keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = Total Pendapatan Usaha (Rp/bulan)

TC = Total Biaya

Analisis Perbandingan Produk Kopi Dan Gula Aren

Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)/Tingkat Efisiensi

Revenue Cost Ratio adalah merupakan perbandingan antara total Penerimaan dengan total biaya. Dengan rumusan sebagai berikut:

$$R/C = TR / TC$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (Rp/bulan).

TC = Total biaya (Rp/bulan)

Kriteria penilaian R/C ratio:

$R/C < 1$ = Usaha agroindustri mengalami kerugian.

$R/C > 1$ = Usaha agroindustri memperoleh

keuntungan.

$R/C = 1$ = Usaha agroindustri mencapai titik impas.

Analisis Perbandingan

Yaitu mengetahui diantara empat produk tersebut mana yang lebih efisien untuk dikembangkan dari perbandingan produk kopi robusta, kopi gula Semut aren, gula aren, dan gula semut aren yang dianalisis secara deskriptif dari hasil perhitungan tingkat Revenue Cost Ratio dari masing-masing produk.

Analisis Saluran Pemasaran

Yaitu untuk mengetahui saluran pemasaran yang dilalui produk kopi dan gula aren dari tangan produsen hingga konsumen yang dianalisis secara deskriptif dengan memberikan berbagai pertanyaan kepada pemilik usaha dari CV. Arza Mandiri Perkasa.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Daerah Penelitian

Letak Geografis Dan Luas Wilayah

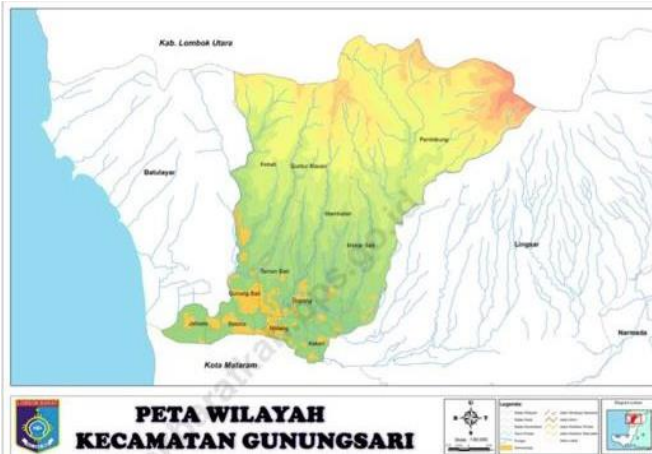
Desa Kekait sebagai daerah penelitian ini secara administrative berada dalam kecamatan Gunungsari yang memiliki 16 Desa dan 103 Dusun dengan luas wilayah Desa Kekait sebesar 9,96 Km. Secara Geografis batas-batas Wilayah Desa Kekait, Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat sebagai berikut:

Sebelah Utara : Kecamatan Pemenang

Sebelah Selatan : Desa Gunungsari

\Sebelah Timur : Desa Taman Sari

Sebelah Barat : Desa Lembah Sari



Gambar 1. Peta Wilayah Kecamatan Gunungsari
Sumber: BPS Kabupaten Lombok Barat (2023)

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah CV. Arza Mandiri Perkasa yang mengolah produk Kopi Robusta, Kopi Gula Semut Aren, Gula Aren, dan Gula Semut Aren. Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi jumlah tanggungan, pengalaman berusaha, umur, dan tingkat pendidikan. Berikut selengkapnya hasil penelitian disajikan pada poin-poin berikut ini:

No	Uraian	Keterangan
1	Jumlah Sampel (n)	1 orang
2	Umur Responden (Tahun)	42
3	Pendidikan	S1
4	Jumlah Tanggungan Keluarga (Orang)	6
5	Pengalaman Berusahatani (Tahun)	8
6	Pekerjaan	
	a. Pokok	Pemilik CV. Arza Mandiri Perkasa
	b. Sampingan	Proyek

Sumber: Data Primer (2024)

Umur Responden

Umur merupakan faktor yang menentukan dalam kegiatan usahatani. Dimana pada usia produktif, petani cenderung akan memiliki kemampuan fisik yang baik dalam bekerja, cara berfikir dan keinginan dalam menerapkan teknologi/ide-ide baru. Sehingga menentukan tingkat keberhasilan dari kegiatan usahatani. Umur juga mempengaruhi kematangan psikologi yakni tingkat rasionalitas dan emosional dalam pengambilan keputusan. Hasil penelitian ini menunjukkan umur responden pada CV. ARZA MANDIRI PERKASA di Kecamatan Gunungsari adalah 42 tahun Hal tersebut mengidentifikasi secara fisik maupun mental petani responden mampu melakukan kegiatan usahatani dengan baik. Hal ini diperkuat oleh

pendapat Simanjutak (1985), yang menyatakan bahwa kisaran usia produktif seseorang adalah 15 sampai 65 tahun.

Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan dapat mempengaruhi petani dalam menentukan pengetahuan, inovasi, metode, dan baru. Semakin tinggi tingkatan pendidikan petani semakin luas wawasan dan pola pikirnya dalam memilih dan menentukan metode yang terbaik untuk agroindustri.

Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan keluarga akan mempengaruhi besar kecilnya biaya hidup yang harus ditanggung karena semakin banyak jumlah anggota keluarga maka semakin besar pula beban yang dikeluarkan oleh rumah tangga tersebut. Selain itu juga menunjukkan besarnya tenaga kerja yang tersedia yaitu tenaga kerja dalam keluarga

Profil Usaha CV. Arza Mandiri Perkasa

Sejarah Berdirinya CV. Arza Mandiri Perkasa

CV. Arza Mandiri Perkasa Dirintis pada tahun 2016 oleh H. Muliawan S.H yang bertempat di Desa Kekait Kecamatan Gunungsari. Alasan usaha ini didirikan/berdiri yaitu karena Desa Kekait ini kaya akan adanya pohon aren dan kualitas nira nya, sehingga beberapa orang yang beragama non muslim memanfaatkan hasil kekayaan nira di desa kekait untuk dijadikan minuman khas mereka yaitu tuak. Maka dari itu Pak Muliawan selaku warga Desa Kekait memiliki ide dan inovasi mengolah air nira dari pohon aren yang ada di Desa Kekait menjadi produk gula semut aren yang merupakan produk utama dan andalan dari CV. Arza Mandiri Perkasa ini

Keragaman Produk

Dalam penelitian ini terdapat 4 jenis produk yang diproduksi oleh CV. Arza Mandiri Perkasa yang ada di Desa Kekait yaitu Kopi Robusta, Kopi Gula Semut Aren, Gula Aren dan Gula Semut Aren.

Kopi Robusta

Kopi Robusta merupakan produk olahan yang berbahan baku dari kopi yang telah di sangrai kemudian digiling sehingga menjadi kopi bubuk.

Kopi Gula Semut Aren

Kopi Gula Semut Aren merupakan produk olahan yang berbahan baku dari kopi bubuk berjenis robusta kemudian di kombinasikan/digabungkan dengan gula semut aren.

Gula Aren

Gula Aren merupakan produk olahan yang berbahan baku nira yang dimasak selama 2 jam hingga mengental kemudian dicetak.

Gula Semut Aren

Bahan baku dalam pembuatan Gula Semut Aren sama dengan gula yang berbahan baku nira akan tetapi perbedaannya hanya di prosesnya. Gula Aren hanya dimasak hingga mengental kemudian langsung dicetak, sedangkan Gula Semut Aren dimasak selama kurang lebih 3,5 jam hingga padat mengering kemudian di ayak setelah itu dijemur agar kadar air nya berkurang.

Proses Produksi

Alur Proses Produksi Kopi Robusta

Dalam menghasilkan produk agroindustri kopi robusta maka perlu melalui beberapa proses diantaranya yaitu:

1. Penyortiran

Tahap awal dari proses olahan Kopi Robusta adalah proses penyortiran bahan baku berupa biji kopi utuh yang sudah dikeringkan.. Penyortiran bahan baku dilakukan pada tahap ini bertujuan untuk mendapatkan biji kopi yang layak untuk diolah serta memiliki kualitas yang baik atau tidak ada yang cacat sebelum diproduksi.

2. Penyangraian

Biji kopi yang sudah disortir kemudian disangrai pada suhu sekitar 180°C untuk mengembangkan aroma dan rasa kopi.

3. Penggilingan

Setelah biji kopi disangrai, kemudian biji kopi masuk ke tahap penggilingan hingga menjadi bubuk halus.

4. Penimbangan dan Pengemasan

Proses terakhir adalah menimbang dan mengemas Kopi Robusta dengan berat perkemasan yaitu 100 gr.

Alur Proses Produksi Kopi Gula Semut Aren

Dalam menghasilkan produk agroindustri Kopi Gula Semut Aren maka perlu melalui beberapa proses diantaranya yaitu:

1. Penyortiran

Tahap awal dari proses olahan Kopi Gula Semut Aren adalah proses penyortiran bahan baku berupa biji kopi utuh yang sudah dikeringkan.. Penyortiran bahan baku dilakukan pada tahap ini bertujuan untuk mendapatkan biji kopi yang layak untuk diolah serta memiliki kualitas yang baik atau tidak ada yang cacat sebelum diproduksi.

2. Penyangraian

Biji kopi yang sudah disortir kemudian disangrai pada suhu sekitar 180°C untuk mengembangkan aroma dan rasa kopi.

3. Penggilingan

Setelah biji kopi disangrai, kemudian biji kopi masuk ke tahap penggilingan hingga menjadi bubuk halus.

4. Pencampuran

Kopi yang telah menjadi bubuk kemudian dicampurkan atau digabungkan dengan gula semut aren

5. Penimbangan dan Pengemasan

Proses terakhir adalah menimbang dan mengemas Kopi Gula Semut Aren dengan berat perkemasan yaitu 100 gr.

Alur Proses Produksi Gula Aren

Dalam menghasilkan produk agroindustri Gula Aren maka perlu melalui beberapa proses diantaranya yaitu:

1. Pengambilan Nira

Tahap awal dari proses olahan Gula Aren adalah pengambilan nira dari pohon aren. Proses ini biasanya dilakukan dengan cara menyadap (menyemprot) tandan bunga pohon aren untuk mengeluarkan nira. Biasanya, tandan bunga dipotong dan disadap dengan menggunakan alat tertentu untuk mengalirkan nira ke wadah penampung.

2. Penyaringan Nira

Nira yang terkumpul kemudian disaring untuk menghilangkan kotoran dan partikel asing. Proses penyaringan ini penting untuk memastikan kualitas nira yang akan diolah lebih lanjut.

3. Pemasakan Nira

Nira yang telah disaring kemudian dimasak dalam wajan besar atau kuali. Proses ini dilakukan dengan cara memanaskan nira hingga mendidih dan menguapkan air yang terkandung di dalamnya. Selama proses pemasakan, nira harus terus diaduk agar tidak gosong dan tidak menempel di dasar wajan. Pencampuran

4. Pengentalan Dan Pengadukan

Setelah air menguap dan nira mulai mengental, proses pengadukan terus dilakukan. Nira yang mengental ini kemudian berubah menjadi karamel dengan warna cokelat keemasan.

5. Pencetakan

Gula yang sudah mengental dan berwarna karamel kemudian dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Pada Usaha Agroindustri ini gula aren dicetak menggunakan cetakan yang berbentuk setengah lingkaran atau seperti batok kelapa.

6. Pendinginan

Setelah agak mengeras, gula aren dikeluarkan dari cetakan untuk didinginkan selama kurang lebih 1-5 jam.

7. Pengemasan

Gula aren yang telah dingin dan mengeras kemudian dikemas dalam kemasan yang sesuai untuk dijual.

Alur Proses Produksi Gula Semut Aren

Dalam menghasilkan produk agroindustri Gula Semut Aren maka perlu melalui beberapa proses diantaranya yaitu:

1. Pengambilan Nira

Tahap awal dari proses olahan Gula Aren adalah pengambilan nira dari pohon aren. Proses ini biasanya dilakukan dengan cara menyadap (menyemprot) tandan bunga pohon aren untuk mengeluarkan nira. Biasanya, tandan bunga dipotong dan disadap dengan menggunakan alat tertentu untuk mengalirkan nira ke wadah penampung.

2. Penyaringan Nira

Nira yang terkumpul kemudian disaring untuk menghilangkan kotoran dan partikel asing. Proses penyaringan ini penting untuk memastikan kualitas nira yang akan diolah lebih lanjut.

3. Pemasakan Nira

Nira yang telah disaring kemudian dimasak dalam wajan besar atau kuali. Proses ini dilakukan dengan cara memanaskan nira hingga mendidih dan menguapkan air yang terkandung di dalamnya. Selama proses pemasakan, nira harus terus diaduk agar tidak gosong dan tidak menempel di dasar wajan. Pencampuran

4. Pengentalan Dan Pengadukan

Setelah air menguap dan nira mulai mengental, proses pengadukan terus dilakukan. Nira yang mengental ini kemudian berubah menjadi karamel dengan warna cokelat keemasan.

5. Kristalisasi

Proses kristalisasi atau biasa disebut sebagai proses pembentukan serbuk. Nira yang sudah mengental kemudian terus diaduk secara perlahan dengan arah yang tetap (searah). Pada saat pengadukan dilakukan semakin lama ritmenya semakin cepat untuk meratakan pembentukan kristal dan mencegah terjadinya gumpalan-gumpalan serbuk

6. Pendinginan

Setelah proses kristalisasi, gula semut yang masih panas didinginkan dengan cara dihamparkan pada permukaan yang datar dan bersih. Proses pendinginan ini dilakukan agar gula semut mengeras dan membentuk butiran-butiran halus.

7. Pengayakan

Gula semut yang sudah dingin dan mengeras kemudian diayak untuk mendapatkan ukuran butiran yang seragam. Butiran yang terlalu besar dapat dihaluskan kembali dan diayak hingga mendapatkan ukuran yang diinginkan.

8. Pengemasan

Gula semut yang sudah diayak dan memiliki ukuran yang seragam kemudian dikemas dalam kemasan dan siap untuk dijual.

Biaya Produksi, Penerimaan, dan Keuntungan Penyusutan Alat

Penyusutan alat produksi merupakan proses yang dimana nilai aset fisik seperti mesin dan peralatan

secara bertahap menurun seiring dengan lama waktu penggunaannya dalam proses produksi.

Penyusutan Alat Kopi Robusta

Dalam memproduksi Kopi Robusta terdapat peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, produksi. Terdapat 9 peralatan yang digunakan dalam memproduksi Kopi Robusta. Peralatan- peralatan di atas telah digunakan selama 8 tahun lamanya. Jadi dari perhitungan penyusutan alat di atas maka diperoleh jumlah penyusutan alat sebesar Rp. 543.000. Frekuensi usaha Kopi Robusta ini per tahunnya adalah 20 kali. Kegiatan yang diamati dalam penelitian ini yaitu kegiatan selama satu kali proses produksi yang dimana nilai penyusutan alat per sekali proses produksi diperoleh dari pembagian nilai penyusutan per tahun dengan frekuensi produksi per tahun. Artinya data penyusutan per sekali proses produksi yaitu sebesar Rp. 27.150.

Penyusutan Alat Kopi Gula Semut Aren

Dalam memproduksi memproduksi Kopi Gula Semut Aren terdapat peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, produksi. Terdapat 9 peralatan yang digunakan dalam memproduksi Kopi Gula Semut Aren. Peralatan- peralatan di atas telah digunakan selama 8 tahun lamanya. Jadi dari perhitungan penyusutan alat di atas maka diperoleh jumlah penyusutan alat sebesar Rp. 543.000. Frekuensi usaha Kopi Gula Semut Aren ini per tahunnya adalah 20 kali. Kegiatan yang diamati dalam penelitian ini yaitu kegiatan selama satu kali proses produksi yang dimana nilai penyusutan alat per sekali proses produksi diperoleh dari pembagian nilai penyusutan per tahun dengan frekuensi produksi per tahun. Artinya data penyusutan per sekali proses produksi yaitu sebesar Rp. 27.150

Penyusutan Alat Gula Aren

Dalam memproduksi memproduksi Gula Aren terdapat peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, produksi. Terdapat 8 peralatan yang digunakan dalam memproduksi Gula Aren. Peralatan- peralatan di atas telah digunakan selama 8 tahun lamanya. Jadi dari perhitungan penyusutan alat di atas maka diperoleh jumlah penyusutan alat sebesar Rp. 413.000. Frekuensi usaha Gula Aren ini per tahunnya adalah 80 kali. Kegiatan yang diamati dalam penelitian ini yaitu kegiatan selama satu kali proses produksi yang dimana nilai penyusutan alat per sekali proses produksi diperoleh dari pembagian nilai penyusutan per tahun dengan frekuensi produksi per tahun. Artinya data penyusutan per sekali proses produksi yaitu sebesar Rp. 5.163.

Penyusutan Alat Gula Semut Aren

Dalam memproduksi memproduksi Gula Semut Aren terdapat peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, produksi. Terdapat 9 peralatan

yang digunakan dalam memproduksi Gula Semut Aren. Peralatan- peralatan di atas telah digunakan selama 8 tahun lamanya. Jadi dari perhitungan penyusutan alat di atas maka diperoleh jumlah penyusutan alat sebesar Rp. 434.375. Frekuensi usaha Gula Semut Aren ini per tahunnya adalah 60 kali. Kegiatan yang diamati dalam penelitian ini yaitu kegiatan selama satu kali proses produksi yang dimana nilai penyusutan alat per sekali proses produksi diperoleh dari pembagian nilai penyusutan per tahun dengan frekuensi produksi per tahun. Artinya data penyusutan per sekali proses produksi yaitu sebesar Rp. 7.240.

Biaya Produksi

Dalam memproduksi Kopi dan Gula Aren maka pelaku industri mengeluarkan biaya-biaya yang mendorong kelancaran proses produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh CV. Arza Mandiri Perkasa di Desa Kekait untuk memproduksi olahan Kopi Dan Gula Aren yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Produksi Kopi Robusta

Dalam menghasilkan produk Kopi Robusta terdapat biaya yang dikeluarkan CV. Arza Mandiri Perkasa untuk melakukan proses produksi. Usaha Kopi Robusta ini diperlukan biaya dalam menjalankan usaha ini yaitu sebesar Rp. 1.410.950 per proses produksi. Hal tersebut diperoleh berdasarkan hasil survey yang dimana dalam usaha Kopi Robusta ini menggunakan satu bahan utama dan tiga biaya penolong lainnya dengan total biaya yang dikeluarkan (biaya variabel) sebesar Rp. 1.263.800 dan biaya tetap sebesar Rp. 147.500. HKOK atau Hari Kerja Orang Keluarga dalam penelitian ini merupakan tenaga kerja dari keluarga pemiik usaha yang dimana keluarga yang dimaksud anak dan istri.

Biaya Produksi Kopi Gula Semut Aren

Dalam menghasilkan produk Kopi Gula Semut Aren terdapat biaya yang dikeluarkan CV. Arza Mandiri Perkasa untuk melakukan proses produksi. Usaha Kopi Gula Semut Aren ini diperlukan biaya dalam menjalankan usaha ini yaitu sebesar Rp. 1.694.150 per proses produksi. Hal tersebut diperoleh berdasarkan hasil survey yang dimana dalam usaha Kopi Gula Semut Aren ini menggunakan satu bahan utama dan empat biaya penolong lainnya dengan total biaya yang dikeluarkan (biaya variabel) sebesar Rp.1.547.000 dan biaya tetap sebesar Rp. 147.000. HKOK atau Hari Kerja Orang Keluarga dalam penelitian ini merupakan tenaga kerja dari keluarga pemiik usaha yang dimana keluarga yang dimaksud anak dan istri.

Biaya Produksi Gula Aren

Dalam menghasilkan produk Gula Aren terdapat biaya yang dikeluarkan CV. Arza Mandiri

Perkasa untuk melakukan proses produksi. Usaha Gula Aren ini diperlukan biaya dalam menjalankan usaha ini yaitu sebesar Rp. 488.263 per proses produksi. Hal tersebut diperoleh berdasarkan hasil survey yang dimana dalam usaha Gula Aren ini menggunakan satu bahan utama dan dua biaya penolong lainnya dengan total biaya yang dikeluarkan (biaya variabel) sebesar Rp. 275.600 dan biaya tetap sebesar Rp. 212.663 dan upah tenaga kerja dalam usaha ini yang berasal dari orang luar sebanyak 5 orang

Biaya Produksi Gula Semut Aren

Dalam menghasilkan produk Gula Semut Aren terdapat biaya yang dikeluarkan CV. Arza Mandiri Perkasa untuk melakukan proses produksi. Dalam usaha Gula Semut Aren diperlukan biaya dalam menjalankan usaha ini yaitu sebesar Rp. 493.240 per proses produksi. Hal tersebut diperoleh berdasarkan hasil survey yang dimana dalam usaha Gula Semut Aren ini menggunakan satu bahan utama dan dua biaya penolong lainnya dengan total biaya yang dikeluarkan (biaya variabel) sebesar Rp. 278.500 dan biaya tetap sebesar Rp. 214.740. upah tenaga kerja dalam usaha ini yang berasal dari orang luar sebanyak 5 orang

Penerimaan

Penerimaan dalam penelitian ini adalah nilai yang diperoleh dari seluruh hasil produksi. Penerimaan dihitung berdasarkan perkalian dari jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk. Penerimaan dari usaha agroindustri Kopi Robusta ini sebesar Rp. 3.000.000.. Artinya satu kilogram produk Kopi Robusta yang dihasilkan maka dijual sebesar Rp. 250.000 per kilo dan dalam usaha ini produk Kopi Robusta yang dihasilkan sebanyak 12 kg dari 15 kg bahan baku kopi. Penerimaan dari usaha agroindustri Kopi Gula Semut Aren Sebesar Rp. 2.500.000. Artinya satu kilogram produk Kopi Gula Semut Aren dihasilkan maka dijual sebesar Rp. 250.000 per kilo dan dalam produk Kopi Gula Semut Aren dihasilkan sebanyak 10 kg kopi gula semut aren yang dimana 8,7 kg bahan baku yang menghasilkan 7 kg kopi kemudian dicampurkan atau dipadukan dengan 3 kg gula semut aren penerimaan dari usaha agroindustri Gula Aren ini sebesar Rp. 835.000.. Artinya satu kilogram produk Gula Aren yang dihasilkan maka dijual sebesar Rp. 50.000 per kilo dan dalam usaha ini produk Gula Aren yang dihasilkan sebanyak 16,7 kg dari 50 liter bahan baku nira. penerimaan dari produk agroindustri Gula Semut Aren ini sebesar Rp. 850.000. Artinya satu kilogram produk Gula Semut Aren yang dihasilkan maka dijual sebesar Rp. 100.000 per kilo dan dalam usaha ini produk Gula Semut Aren yang dihasilkan sebanyak 8,5 kg dari 50 liter bahan baku nira.

Keuntungan

Keuntungan merupakan nilai pendapatan bersih yang diperoleh pengusaha CV. Arza Mandiri Perkasa. Keuntungan diperoleh dari pengurangan penerimaan dengan total biaya produksi. Keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha agroindustri Kopi Robusta yaitu sebesar Rp. 1.574.341 per sekali produksi. Sedangkan keuntungan Kopi Robusta per tahunnya yaitu sebesar Rp. 20.466.433 per tahun. Artinya, keuntungan Kopi Robusta per proses harus dikalikan dengan 13 kali produksi sehingga diperoleh keuntungan per tahunnya. Pada usaha Kopi Gula Semut Aren keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha agroindustri ini yaitu sebesar Rp. 1.282.700 per sekali produksi. Sedangkan keuntungan Kopi Gula Semut Aren per tahunnya yaitu sebesar Rp. 16.675.100. Artinya, keuntungan Kopi Gula Semut Aren per proses harus dikalikan dengan 10 kali produksi sehingga diperoleh keuntungan per tahunnya. Pada produk Gula Aren keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha agroindustri ini yaitu sebesar Rp. 346.737 per sekali produksi. Sedangkan keuntungan Gula Aren per tahun yaitu sebesar Rp. 27.738.960 per tahun. Artinya, keuntungan Gula Aren per proses harus dikalikan dengan 80 kali produksi sehingga diperoleh keuntungan per tahunnya. Pada produk Kopi Gula Semut Aren keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha agroindustri ini yaitu sebesar Rp. 356.760 per sekali produksi. Sedangkan keuntungan Gula Semut Aren per tahunnya yaitu sebesar Rp. 21.405.600. Artinya, keuntungan Gula Semut Aren per proses harus dikalikan dengan 60 kali produksi sehingga diperoleh keuntungan per tahunnya.

Perbandingan Produk Kopi Dan Gula Aren Analisis Revenue Cost Rasio (R/C Ratio)

Analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) merupakan analisis untuk menentukan tingkat efisiensi dari usaha yang mengolah produk Kopi Dan Gula Aren. Hasil analisis Revenue Cost Rasio yang diperoleh dari perhitungan penerimaan dibagi dengan total biaya produksi sehingga R/C Rasio yang diperoleh dari produk Kopi Robusta yaitu sebesar 2,10, R/C Rasio yang diperoleh dari produk Kopi Gula Semut Aren yaitu sebesar 2,05, R/C Rasio yang diperoleh dari produk Gula Aren yaitu sebesar 1,71, R/C Rasio yang diperoleh dari produk Gula Semut Aren yaitu sebesar 1,72 Apabila nilai R/C yang diperoleh lebih dari 1 maka usaha tersebut mengalami keuntungan sedangkan apabila nilai R/C kurang dari 1 maka usaha tersebut mengalami kerugian. Maka dari itu, dalam produk Kopi Robusta, Kopi Gula Semut Aren, Gula Aren, Gula Semut Aren ini memperoleh nilai R/C Rasio lebih dari 1 yang berarti keempat produk yang dihasilkan oleh CV. Arza Mandiri Perkasa ini dapat dikatakan memperoleh keuntungan.

Perbandingan Usaha Kopi dan Gula Aren

Berdasarkan hasil perhitungan nilai R/C Ratio dari produk Kopi Dan Gula Aren maka dapat dilihat keempat produk tersebut memberikan keuntungan bagi CV. Arza Mandiri Perkasa dan berpotensi untuk dikembangkan kedepannya. Akan tetapi dari keempat produk tersebut dapat dilihat bahwa produk Kopi Robusta dengan nilai R/C Ratio sebesar 2,10 dan Kopi Gula Semut Aren dengan nilai R/C Ratio sebesar 2,05 lebih tinggi tingkat keuntungannya dibandingkan dengan produk Gula Semut Aren dengan nilai R/C Ratio sebesar 1,72 dan produk Gula Aren dengan nilai R/C Ratio sebesar 1,71. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha Kopi Robusta dan Kopi Gula Semut Aren lebih berpotensi untuk dikembangkan daripada kedua produk lainnya.

Akan tetapi selain dengan melihat nilai R/C masing-masing usaha juga dapat dilihat dari segi fisik atau waktu dalam melakukan produksi yang dimana, produk Gula Aren melakukan 80 kali produksi dalam setahun dengan keuntungan Rp. 27.738.960 per tahun, produk Kopi Robusta melakukan 60 kali produksi dalam setahun dengan keuntungan Rp 21.405.600 per tahun, produk Kopi Robusta melakukan 60 kali produksi dalam setahun dengan keuntungan Rp. 20.466.433 per tahun, dan produk Kopi Gula Semut Aren melakukan 10 kali produksi dalam setahun dengan keuntungan Rp.16.675.100 per tahun. Maka dari itu, apabila membandingkan total pendapatan pertahun dari keempat produk maka ini Gula Aren dan produk Kopi Gula Semut Aren memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Karena dalam satu tahun Produk Gula Aren melakukan 80 produksi dan Gula Semut Aren melakukan 60 produksi per tahunnya, sedangkan Kopi Robusta melakukan produksi 13 kali dan Kopi Gula Semut Aren melakukan produksi 10 kali per tahunnya Sehingga keuntungan yang diperoleh dari produk Gula Aren dan Gula Semut Aren dikatakan lebih besar dari keuntungan Kopi Robusta dan Kopi Gula Semut Aren.

Saluran Pemasaran I

Saluran pertama melibatkan penjualan langsung dari produsen ke konsumen. Dalam saluran ini, CV Arza Mandiri Perkasa menjual produk kopi dan gula aren langsung kepada konsumen melalui pasar tradisional, toko online, atau di lokasi produksi. Metode ini memungkinkan konsumen mendapatkan produk dengan harga lebih murah karena tidak ada perantara. Selain itu, perusahaan juga dapat memperoleh margin keuntungan yang lebih besar. Namun, kendala utama dari saluran ini adalah jangkauan pasar yang terbatas dan perusahaan harus menangani semua aspek pemasaran dan distribusi sendiri

Saluran Pemasaran II

Saluran kedua adalah melalui pengecer. Dalam saluran ini, CV Arza Mandiri Perkasa menjual produk kopi dan gula aren kepada pengecer seperti toko kelontong, supermarket, atau toko khusus kopi dan gula aren. Pengecer kemudian menjual produk tersebut kepada konsumen akhir. Keuntungan dari metode ini adalah jangkauan pasar yang lebih luas, karena pengecer biasanya memiliki jaringan distribusi yang besar, sehingga perusahaan dapat fokus pada produksi. Namun, margin keuntungan bagi perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan penjualan langsung, dan harga produk menjadi lebih mahal bagi konsumen karena adanya tambahan biaya dari pengecer.

Saluran Pemasaran III

Saluran ketiga melibatkan pedagang besar sebagai perantara antara produsen dan pengecer. CV Arza Mandiri Perkasa menjual produknya dalam jumlah besar kepada pedagang besar, yang kemudian mendistribusikannya kepada pengecer. Pengecer kemudian menjual produk tersebut kepada konsumen akhir. Keuntungan dari saluran ini adalah efisiensi distribusi dan pengolahan karena skala ekonomi yang dimiliki oleh pedagang besar, serta kemampuan perusahaan untuk menghabiskan stok dengan cepat tanpa perlu menyimpan produk dalam waktu lama. Namun, margin keuntungan bagi perusahaan lebih kecil karena adanya dua perantara, dan harga produk menjadi lebih mahal bagi konsumen karena adanya dua kali markup harga.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai penyusutan alat dalam produk Kopi Robusta per tahun yaitu sebesar Rp. 543.000 dan nilai penyusutan alat per proses produksi sebesar Rp. 41.769, nilai penyusutan alat dalam produk Kopi Gula Semut Aren per tahun yaitu sebesar Rp. 543.000 dan nilai penyusutan alat per proses produksi sebesar Rp. 54.300, nilai penyusutan alat dalam produk Gula Aren per tahun yaitu sebesar Rp. 413.000 dan nilai penyusutan alat per proses produksi sebesar Rp. 5.163, nilai penyusutan alat dalam produk Gula Semut Aren per tahun yaitu sebesar Rp. 434.375. dan nilai penyusutan alat per proses produksi sebesar Rp. 7.240.
2. Dari hasil perhitungan diperoleh total biaya produksi untuk produk Kopi Robusta sebesar Rp. 1.425.659, penerimaan sebesar Rp. 3.000.000, dan keuntungan per proses sebesar Rp. 1.574.341. Total biaya produksi untuk produk Kopi Gula Semut Aren sebesar Rp. 1.217.300, penerimaan sebesar

Rp. 2.500.000, dan keuntungan per proses sebesar Rp. 1.282.700. Total biaya produksi untuk produk Gula Aren sebesar Rp. 488.263, penerimaan sebesar Rp. 835.000, dan keuntungan per proses sebesar Rp. 346.737. Total biaya produksi untuk produk Gula Semut Aren sebesar Rp. 493.240, penerimaan sebesar Rp. 850.000, dan keuntungan per proses sebesar Rp. 356.760.

3. Dari perbandingan nilai R/C produk Kopi Robusta dan Kopi Gula Semut Aren berpotensi lebih besar untuk dikembangkan dibandingkan produk Gula Aren dan Gula Semut Aren dengan perbandingan nilai R/C Kopi Robusta 2,10, Kopi Gula Semut Aren 2,05 dari produk Gula Aren 1,71, Gula Semut Aren 1,72. Sedangkan dari segi total keuntungan per tahun maka Gula Aren dan Gula Semut Aren lebih berpotensi untuk dikembangkan dibandingkan Kopi Robusta dan Kopi Gula Semut Aren dengan total keuntungan Gula Aren per tahun yaitu sebesar Rp. 27.738.960 dan Gula Semut Aren sebesar Rp. 21.405.600 sedangkan Kopi Robusta yaitu sebesar Rp. 20.466.433 per tahun dan Kopi Gula Semut Aren sebesar Rp. 16.675.100.
4. Dalam pemasaran Kopi dan Gula Aren di Desa Kekait Terdapat tiga alternatif saluran pemasaran yang terbentuk yaitu: (1) Produsen - Konsumen, (2) Produsen - Pengecer - Konsumen, dan (3) Produsen - Pedagang Besar - Pengecer - Konsumen.

Saran

Saran yang dapat diberikan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan adalah untuk.

1. CV. Arza Mandiri Perkasa
Diharapkan kepada CV. Arza Mandiri Perkasa yang memiliki usaha agroindustri Kopi dan Gula Aren mampu lebih meningkatkan produksinya agar jumlah pendapatan dari usaha tersebut lebih besar.
2. Pemerintah
Diharapkan kepada pemerintah setempat untuk memantau dan memperhatikan pengembangan usaha agroindustri kopi dan gula aren di desa Kekait agar produsen bisa mendapatkan bantuan seperti pinjaman dana maupun diadakannya pelatihan untuk meningkatkan jumlah produksi.
3. Peneliti
Diharapkan penelitian ini bisa dijadikan acuan untuk penelitian yang serupa dalam aspek yang sama atau penelitian serupa dalam aspek yang berbeda

Referensi

Andi Prastowo, (2011), Memahami Metode-Metode Penelitian: Suatu Tinjauan Teoritis dan Praktis, Cetakan kedua, Ar-Ruzz Media, Yogyakarta.

- Austin, J.E. 1981. *Agroindustrial Project Analysis: Critical Design Factors*. The Johns Hopkins University Press. Baltimore-London
- Firdaus, L., dan Sinda. 2003. Peranan Kulit Kayu Buli (*Sonneratia* sp), dalam Fermentasi Nira Aren Menjadi Minuman Beralkohol. *Marina Chimica*, Kimia Fmipa UNHAS, 15 (1): 24-28.
- Karmadi. 2003. *Analisa Efisiensi dan Produktivitas Home Industri Ledre (Studi Kasus di Desa Padang Kecamatan Padang Kabupaten Bojonegoro)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Keegan, W.J dan Malcolm H.B. 1999. *Marketing Plans That Work :Kiat Mencapai Pertumbuhan dan Profitabilitas Melalui Perencanaan Pemasaran yang Efektif*. Erlangga. Jakarta.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Lempang, M. dan A.D. Mangopang. 2012. Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea* 1 (1): 26-35
- Modern, Yogyakarta: Bagian Penerbitan Akademi Akuntansi YKPN
- Nitisemito, A.S., 1981. *Marketing Galia*. Jakarta.
- Novita, E. Et Al. 2010. *Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Unej. Jawa Timur. Malang
- Saefuddin, A.M., 1981. *Pemasaran Produk Buah-Buahan*. Sinar Baru. Bandung.
- Soedjarwanto dan Riswan. 1994. *Penyerapan Tenaga Kerja Pada Industri Batubata di Kabupaten Dati II Banyumas*. Laporan Hasil Penelitian Fakultas Ekonomi Unsoed. Purwokerto.
- Soekartawi, 2006. *Analisis Usahatani*. UI-Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152.
- Soeseno, S. 2000. *Bertanam Aren*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudarsono 1988. *Ekonomi Sumber Daya Manusia, Krunia Jakarta*, Universitas Terbuka Jakarta.
- Sukirno 2002. *Teori Mikro Ekonomi*. Cetakan Keempat Belas. Rajawali Press: Jakarta.
- Sunanto, H. 1992. *Coklat, budidaya, pengolahan hasil dan aspek ekonominya*. Penerbit kanisius. Yogyakarta.
- Suratiyah, Ken. 2008. *Ilmu Usahatani*, Cetakan Ke IV. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Swastha.1979. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*, Yogyakarta: Bagian Penerbitan Akademi Akuntansi YKPN
- Tjiptono dan Chandra. 2012. *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta
- Winardi. 1980. *Azaz-azaz Marketing*. Bandung: Universitas Padjajaran Press.