



ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS PRODUK INOVASI TEH KOPI (CASCARA) DI KBQ BABURRAYYAN TAKENGON KECAMATAN PEGASING KABUPATEN ACEH TENGAH

*(Analysis Of Added Value And Profitability Of Coffee Tea Innovation Products
(Cascara) At Kbk Baburrayyan Takengon District Pegasing District Of Central
Aceh Regency)*

Rozatul Jannah^{1*}, Al Asri Abubakar¹, Ibnu Yasier¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jabal Ghafur

*Corresponding author: rozatul29@gmail.com.

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Nilai tambah dan profitabilitas produk inovasi the kopi (cascara) di KBQ Baburrayyan Takengon Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah . Penelitian ini dilakukan di UMKM KBQ Baburrayyan di Takengon Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah, penelitian ini dilakukan pada Oktober 2023 sampai Desember 2023. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah Manager Operasional KBQ Bburrrayyan Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode studi kasus, dan alat analisis rasio profitabilitas dan nilai tambah .Hasil penelitian menunjukkan bahwa ; 1) Biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha ini Rp 15.148.500,- per satu kali produksi. Penerimaan usaha ini adalah Rp 34.500.000/satu kali produksi dengan produksi 345 kg. Harga jual Rp 10.000,-/bungkus dan Rp 100.000,-/kg . Pendapatan yang diperoleh Rp 19.351.500,-/satu kali produksi . 2) Nilai Profitabilitas yang di peroleh dalam satu kali produksi yaitu Rp 9.999 persen. 3) Nilai tambah yang diperoleh agroindustri dalam satu kali proses produksi yaitu Rp 4.389.500,- dengan rasio nilai tambahnya 99,97 persen. Artinya bahwa usaha produk inovasi the kopi cascara memperoleh keuntungan dan layak dikembangkan

Kata Kunci:Nilai tambah, Profitabilitas,teh kopi (Cascara)

Abstract. This study aims to determine the added value and profitability of the coffee innovation product (cascara) in KBQ Baburrayyan Takengon Pegasing District, Central Aceh Regency. This research was conducted at KBQ Baburrayyan MSMEs in Takengang, Pegasing District, Central Aceh Regency, this research was conducted from October 2023 to December 2023. The population and sample in this study are the Operational Manager of KBQ Bburrrayyan, Pegasing District, Central Aceh Regency. The method carried out in this study uses a case study method, and a tool to analyze the profitability and value-added ratio. The results of the study show that; 1) The production cost incurred by this business is IDR 15,148,500 per one added value obtained by the agroindustry in one production process is IDR 4,389,500 with an added value ratio of 99.97 percent. This means that the business of the cascara coffee innovation product is profitable and worthy of development.production. The revenue of this business is Rp 34,500,000/one production with a production of 345 kg. The selling price is Rp 10,000,-/pack and Rp 100,000,-/kg. The income obtained is IDR 19,351,500,-/one-time production. 2) The Profitability Value obtained in one production is Rp 9,999 percent. 3) The

Keywords: Added value, Profitability, coffee tea (Cascara)

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang di anugerahi oleh kekayaan alam yang tidak pernah ada habisnya. Negara kepulauan dan memiliki wilayah yang luas, dari keindahan alam untuk wisata hingga kekayaan yang dapat diproduksi sumber energi tersendiri salah satunya berasal dari sector pertanian

Komoditas kopi di Indonesia menjadi salah satu komoditas yang memiliki peluang untuk terus dikembangkan sebagai produk ekspor andalan. peluang ekspor



tersebut didasari karena konsumsi kopi yang semakin meningkat tiap tahun sebagian besar kopi Indonesia merupakan varietas robusta dengan proporsi 81,96% dan luasan rata-rata sebesar 1,04 juta Ha pada tahun 2015 sebagian besar kopi tersebut di ekspor ke berbagai negara di dunia (Sholihah *et al*, 2015).

Hasil panen yang meningkat, berdampak pada banyaknya limbah kulit kopi yang dihasilkan pada proses pengolahan biji menjadi bubuk kopi pada 100 kg kopi yang dilakukan proses pengupasan akan dihasilkan 56,8 kg biji kopi serta 43,2 kg kulit dan daging kopi (Supeno dan Erwan, 2018).

KBQ Baburrayyan merupakan salah satu koperasi berskala besar nasional yang berdiri sejak 1995 dan bergerak khusus dalam bidang proses dan pemasaran komoditi kopi. KBQ Baburrayyan terletak di jalan Takengon Isaq Weh Nareh Pegasing Aceh Tengah. Manajer Operasional KBQ Baburrayyan, Moc.Charis mengatakan, ada 5.000 petani kopi binaan koperasinya. Seluruh petani binaan tersebut memiliki sekitar 6.000 hektar kebun kopi yang terbagi dalam 80 kelompok tani yang tersebar di dua kabupaten yaitu Aceh Tengah dan Bener Meriah (Kusnadi, 2020).

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Binaan KBQ Baburrayyan di Takengon, Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah. Penelitian ini mulai dilaksanakan pada bulan Oktober 2023 sampai dengan selesai. Objek penelitian ini adalah Teh Kopi (cascara) di KBQ Baburrayyan Takengon Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah. Selanjutnya, ruang lingkup penelitian ini tentang Analisis nilai tambah dan profitabilitas Teh Kopi (cascara).

Metode analisis

Biaya adalah semua pengeluaran yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Volume produksi :

1. Biaya Tetap (FC) yaitu biaya tidak bertambah seiring dengan penambahan produksi.
2. Biaya Variabel (VC) yaitu biaya yang bertambah seiring dengan penambahan produksi.
3. Biaya Total (TC) yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk produksi sampai terciptanya barang.
4. Perhitungan Biaya

Menghitung besarnya biaya yang digunakan dalam suatu usaha digunakan analisis biaya (Soekartawi, 2013).

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

TC : Total Biaya (Rp / Produksi)

TVC : Total Biaya Variabel (Rp/ produksi)

TFC : Total Biaya Tetap (Rp / produksi)

Analisis Penerimaan

Menurut Imani (2016), Penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:



$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (total revenue)

P = Harga jual pokok

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

Analisis Pendapatan

Menurut Soekartawi (2013), perhitungan pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan

TR = Total Penerimaan (Total Revenue)

TC = Total Biaya (Total Cost)

Analisis R/C Ratio

R/C ratio, dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (Soekartawi, 2013)$$

Dimana:

R/C = Revenue cost ratio

TR = Penerimaan total

TC = Biaya total

Kriteria:

R/C < 1 maka, usaha produk kopi teh cascara tidak layak secara ekonomi

R/C > 1 maka, usaha produk kopi teh cascara layak secara ekonomi

R/C = 1 maka, usaha produk kopi teh cascara impas artinya petani tidak mengalami kerugian dan tidak mendapat keuntungan.

Analisis Titik Impas

Untuk mengetahui titik impas (Break Even Point) dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

1. Titik impas dalam volume produksi (kg)

$$BEP (Q) = \frac{TFC}{P - AVC}$$

2. Titik impas dalam harga (Rp)

$$BEP (Rp) = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Keterangan:

BEP (Q) = Break even point atas dasar usaha produk kopi teh cascara per Kg

BEP (Rp) = Break even point atas dasar usaha produk kopi teh cascara dalam satuan uang

TFC = Total biaya tetap usaha produk kopi teh cascara (Rp)

AVC = Rata-rata biaya variabel usaha produk kopi teh cascara per Kg (Rp)

P = Harga jual produk per Kg produk kopi teh cascara (Rp)



Analisis Profitabilitas

Untuk menghitung analisis profitabilitas usaha kopi teh cascara dengan total penjualan, titik impas, dan biaya variabel. Tingkat profitabilitas dapat dirumuskan dengan mengalikan Marginal Of Safety (MOS) dan Marginal Income Ratio (MIR).

$$MOS (\%) = \frac{TR - BEP}{TR} \times 100\%$$

$$MIR (\%) = \frac{TR - VC}{TR} \times 100\%$$

$$\Pi = MOS \times MIR$$

Keterangan:

- MOS = Marginal Of Safety (%)
- MIR = Marginal Income Ratio (%)
- TR = Pendapatan total usaha produk kopi teh cascara
- BEP = Break Even Point (titik impas)
- VC = Biaya variabel usaha produk kopi teh cascara
- Π = Profitabilitas usaha produk kopi teh cascara (%)

Marginal Of Safety (MOS) merupakan kondisi perusahaan memiliki batas aman agar tidak mengalami kerugian jika mengalami penurunan dalam penjualan. Nilai MOS akan dipengaruhi oleh tingkat penjualan dan titik impas suatu usaha. Semakin tinggi nilai MOS, maka suatu usaha akan semakin baik dalam mengatasi penurunan penjualan. Sedangkan Marginal Income Ratio (MIR) merupakan rasio antara penghasilan yang diperoleh setelah dikurangi dengan biaya variabel. Nilai MIR dapat menentukan hasil penjualan yang akan menutupi biaya yang telah dikeluarkan perusahaan dari hasil penerimaan setelah dikurangi dengan biaya variabel. Dengan demikian, jika semakin besar nilai MOS dan MIR suatu usaha, maka semakin besar nilai kemampuan usaha tersebut dalam memperoleh keuntungan.

Analisis Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987). Adapun kriteria penilaian nilai tambah menurut Baihaqi et al., (2020) adalah sebagai berikut:

1. Jika nilai rasio > 40% berarti usaha teh kopi cascara termasuk kategori nilai tambah tinggi.
2. Jika nilai tambah < 15% berarti usaha teh kopi cascara termasuk kategori nilai tambah rendah.
3. Jika nilai tambah < 15% - 40% berarti usaha teh kopi cascara termasuk kategori nilai tambah sedang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

KBQ Baburrayan mendirikan komunitas petani kopi Gayo untuk menyejahterakan petani kopi. Perkebunan kopi yang telah Dikembangkan sejak tahun 1908 berada pada ketinggian 1.200 mdpl, dengan Luas mencapai 39.000 ha. Kabupaten Aceh Tengah memiliki 14 kecamatan, KBQ Baburrayan sendiri dibangun di daerah



Wih Nareh, Kec. Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah. KBQ Baburrayan terletak di jalan takengon, kecamatan pegasing kabupaten Aceh Tengah. KBQ baburrayan mempunyai pekarangan sekitar 7.589 m² dan memiliki keliling 635 meter. Lokasi koperasi sebelah utara berbatasan dengan rumah kaca penjemuran 1 dan 2 berdekatan dengan pergunungan, sebelah timur berbatasan dengan pabrik penyimpanan biji kopi dan berdekatan dengan sawah warga pegasing, sebelah barat berdekatan dengan jalan Takengon, selatan berbatasan dengan Kantor KBQ Baburrayan dan berdekatan dengan kebun warga pegasing.

Analisis Biaya

Biaya adalah semua pengeluaran yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang perlu dilakukan untuk proses produksi yang dinyatakan dengan satuan menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Volume produksi :

Fixed Cost

Biaya tetap bukan berarti bahwa biaya tetap tidak akan berubah di masa depan, tetapi cenderung tetap pada jangka waktu pendek. Biaya tetap yang dimaksud dalam penelitian ini adalah dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

Tabel 1. Jumlah Biaya Tetap Produk Inovasi Teh Kopi (Cascara) di Daerah Penelitian ini, Tahun 2023.

No	Uraian	Satuan Jumlah Rp/Produksi	Jumlah Rp
1	Bayar Listrik	Rp 2.200.000	2.200.000
2	Perawatan 3 Mesin	500.000	1.500.000
3	Perawatan gren house	500.000	500.000
Jumlah			4.000.000

Sumber: Data Diolah, 2023

Pada Tabel 2 di atas terlihat bahwa biaya tetap untuk keperluan Bayar Listrik lebih besar dibandingkan dengan biaya perawatan Mesin.

Tabel 3. Harga Kemasan Per (unit).

Uraian	Kuantitas (unit)	Harga (Rp)	Total (Rp)
Label Kemasan	345 pcs	600	207.000
Kemasan	345 pcs	700	241.500
Total			448.500/345 = 1.300

Variabel Cost

Biaya variabel yaitu biaya yang dikeluarkan tergantung pada jumlah besar kecilnya volume usaha. Semakin besar skala usaha, maka semakin besar pula biaya yang harus dikeluarkan untuk membiayai usaha Produk usaha teh kopi (cascara) tersebut. Biaya variabel adalah limbah kulit kopi yang ada di KBQ Baburrayan.

Biaya Tenaga Kerja

Usaha produk teh kopi (Cascara) menggunakan 4 orang tenaga kerja dalam dan luar lingkungan keluarga. Tenaga kerja yang diperkerjakan adalah tenaga Kerja laki-laki saja.



Tabel 4. Jumlah Biaya Tenaga Kerja Produk Teh Kopi (Cascara) di Daerah Penelitian, tahun 2023

No	Uraian	Jumlah Tenaga kerja	Upah Rp/Produksi	Jumlah Total (Rp)
1	Pengangkutan	1	500.000	500.000
2	Penjemuran	4	1.500.000	6.000.000
3	Pengemasan	3	1.000.000	3.000.000
4	Finishing	2	500.000	1.000.000
Jumlah				10.500.000

Sumber : Data diolah, 2023

Pada Tabel 4 untuk penggunaan tenaga kerja pada usaha produk inovasi teh kopi (Cascara) berasal dari dalam dan luar lingkungan keluarga dengan upah Rp 1.000.000-1.500.000 menurut posisi dan tanggung jawab yang diberikan. Sistem upah tenaga kerja yang ditetapkan di Usaha Produk teh kopi (Cascara) adalah sistem upah per-produksi. Pada usaha Produk inovasi teh kopi (Cascara) tenaga kerja tersebut hanya digunakan untuk penjemuran, pengemasan dan Finishing.

Harga Jual

Perincian produksi dan nilai hasil produksi pada usaha produk inovasi teh kopi (Cascara) dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 5. Jumlah Produksi Dan Harga Jual Produk Teh Kopi (Cascara)

No	Uraian	Jumlah Kg	Harga Jual Rp/Kg	Jumlah Rp
1	Cascara	345 kg Kulit chery	100.000	34.500.000

Sumber: Data diolah, 2023

Pada Tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa jumlah produksi produk teh kopi (Cascara) menghasilkan keuntungan lebih besar Rp 34.500.000.

Penerimaan dan Pendapatan

Tabel 6. Jumlah Penerimaan Dan Pendapatan Usaha Produk Cascara Per Bulan di Daerah Penelitian

No	Uraian	Satuan Jumlah Rp
1	Total Biaya produksi	Rp/sekali produksi 15.148.500
2	Penerimaan	Sekali produksi 34.500.000
3	Pendapatan	Sekali Produksi 19.351.500

Tabel 6 bahwa total biaya produksi usaha produk cascara Rp 15.148.500 penerimaan Rp 34.500.000. Sehingga diperoleh jumlah pendapatan Rp 19.351.500/sekali produksi.

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Revenue cost adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya total. Adapun R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C = TR/TC$$

$$R/C = 34.500.000 : 15.148.500$$

$$R/C = 2,27$$

Keterangan: TR= Total Revenue/penerimaan total

TC= Total Cost/biaya Kriteria penerimaan

R/C ratio: $RC < 1$ = Usaha produksi memperoleh kerugian

$RC > 1$ = Usaha produksi memperoleh keuntungan R

$C = 1$ = Usaha produksi mencapai titik impas.



Analisis Titik Impas

Untuk mengetahui titik impas (Break Even Point) dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

1. Titik impas dalam volume produksi (Kg)

$$\begin{aligned}\text{BEP (Q)} &= \frac{\text{TFC}}{\text{P-AVC}} \\ &= \frac{4.684.500}{10.000-0} \\ &= 464,85\end{aligned}$$

2. Titik impas dalam harga (Rp)

$$\begin{aligned}\text{BEP (Q)} &= \frac{\text{TFC}}{1 - \frac{\text{AVC}}{\text{P}}} \\ &= \frac{4.684.500}{1 - \frac{0}{10.000}} \\ &= \frac{4.684.500}{\frac{1}{10.000}} \\ &= \frac{4.684.500}{0,001} \\ &= 4,648\end{aligned}$$

BEP (Q) = Break even point atas dasar penjualan teh kopi cascara per (gr)

BEP (Q) = Break even point atas dasar penjualan teh kopi cascara dalam satuan uang

TFC = Total biaya tetap usaha teh kopi cascara (Rp)

AVC = Rata-rata biaya variabel usaha teh kopi cascara per (gr)

P = Harga jual Produk per (gr) teh kopi Cascara

Analisis Profitabilitas

Untuk menghitung analisis profitabilitas usaha teh kopi cascara dengan total penjualan, titik impas, dan biaya variabel. Tingkat profitabilitas dapat dirumuskan dengan mengalikan Merginal Of Safety (MOS) dan Marginal Income Ratio (MIR).

$$\begin{aligned}\text{MOS (\%)} &= \frac{\text{TR} - \text{BEP}}{\text{TR}} \times 100\% \\ &= \frac{34.500.000 - 4,648}{34.500.000} \times 100\% \\ &= 99,99\%\end{aligned}$$

$$\text{MIR (\%)} = \frac{\text{TR} - \text{VC}}{\text{TR}} \times 100\%$$



$$= \frac{34.500.000 - 0}{34.500.000} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

$$\begin{aligned}\pi &= MOS \times MIR \\ &= 99,99\% \times 100\% \\ &= 9,999\%\end{aligned}$$

Keterangan :

- MOS = Marginal Of Safety (%)
- MIR = Marginal Income Ratio (%)
- TR = Penerimaan total usaha teh kopi cascara
- BEP = Break Even Point (titik impas)
- VC = Biaya Variabel usaha teh kopi cascara
- π = Profitabilitas usaha teh kopi cascara (%)

Marginal Of Safety (MOS) merupakan kondisi perusahaan memiliki batas aman agar tidak mengalami kerugian jika mengalami penurunan dalam penjualan. Nilai MOS akan dipengaruhi oleh tingkat penjualan dan titik impas suatu usaha. Semakin tinggi nilai MOS, maka suatu usaha akan semakin baik dalam mengatasi penurunan penjualan. Sedangkan Marginal Income Ratio (MIR) merupakan rasio antara penghasilan yang diperoleh setelah dikurangi dengan biaya variabel. Nilai MIR dapat menentukan hasil penjualan yang akan menutupi biaya yang telah dikeluarkan perusahaan dari hasil penerimaan setelah dikurangi dengan biaya variabel. Dengan demikian, jika semakin besar nilai MOS dan MIR suatu usaha, maka semakin besar nilai kemampuan usaha tersebut dalam memperoleh keuntungan.

Analisis Nilai Tambah

Tabel 7. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Perhitungan	Nilai
Output, Input dan Harga			
1	Output(Kg/Produksi) Cascara	(1)	15.148.500
2	Bahan baku cascara(Kg/Produksi)	(2)	345
3	Tenaga kerja (orang)	(3)	30
4	Faktor konversi Cascara	(4)= (1)/(2)	43.908
5	Koefisien Tenaga kerja (Hok/Kg)	(5)= (3)/(2)	11,5
6	Harga Output (Rp/Kg) Cascara	(6)	100
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7)	87.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	0
9	Harga Input Lain (Rp /Kg)	(9)	1.300
10	Nilai Output (Rp/Kg) Cascara	(10)= (4) x(6)	4.390.800
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(9)-(8)	4.389.500
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)= [(11a)/(10)] x100	99,97
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	1.000.500
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = [(12a)/(11a)] x100	22,79
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)	3.389.000



b. Tingkat Keuntungan (%)		(13b)= [(13a)/(11a)] x100	77,206
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	4.390.800
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) =[(12a)/(14)]x100	22,78
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b)=[(9)/(14)]x100	0,02
	c. Keuntungan perusahaan (%)	(14c)= [(13a)/(14)]x100	77,184

Hasil dari perhitungan rasio nilai tambah, dapat diketahui kategori produk olahan bernilai tambah rendah, sedang dan tinggi, adapun kategori nilai tambahnya adalah sebagai berikut:

1. Jika nilai rasio < 15 %, maka nilai tambah produk olahan dikatakan rendah.
2. Jika nilai rasio 15–40 %, maka nilai tambah produk olahan dikatakan sedang
3. Jika nilai rasio > 40%, maka nilai tambah produk olahan dikatakan tinggi

KESIMPULAN

1. Binaan Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburrayan mampu memanfaatkan kulit Kopi Arabika Gayo sebagai produk unggulan Kopi sehat.
2. Kulit Kopi bisa juga diolah untuk menghasilkan potensi uang yang sangat banyak, 35 persen dari biji Kopi adalah kulit, daging Kopi lendir Kopi yang manis, biasanya dibuang-buang sebagai limbah.
3. Sebagian kecil dari masyarakat Gayo kulit tersebut dijadikannya sebagai pupuk, Binaanya sekarang sudah mampu berinovasi mengolah kulit Kopi menjadi produk unggulan bahkan sebagai Kopi untuk kesehatan, dan juga bisa menambah nilai tambah dan Profitabilitas untuk UMKM KBQ Baburrayan , usaha ini banyak mendapatkan keuntungan dengan jumlah Rp 19.551.500 sekali produksi, usaha ini tentu menambah nilai tambah, karena limbah kulit kopi bisa di olah menjadi produk bernilai tambah.

DAFTAR PUSTAKA

- Baihaqi, A., Hamid, A. H., Susanti, E., Paga, P. E., Wardhana, M. Y., & Marsudi, E. 2020. Analysis of value added agro industry arabica export coffee processing in Aceh Tengah case study at Oro Coffee Gayo. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 425 (1), 012076.
- Hayami, Y. et all. 1987. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java. A perspective from a Sunda village. Bogor. CGPRT Centre. 75 hal.
- Imani, I. 2016. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu (Manihot Esculanta) Menjadi Tela-Tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kediri). Skripsi (tidak dipublikasikan). Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas halu Oleo Kendari. Kendari.
- Kusnadi. (2020, November 12). KBQ Baburrayan Ekspor Kopi Gayo ke Manca Negara.
- Putra BR. 2020. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kota Sungai Penuh. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi.



- Sholihah, Dewi Churfa Hofifahtus, Joni Murti Mulyo Aji dan Ebban Bagus Kuntadi. 2015. “Analisis Perwilayahn Komoditas Dan Kontribusi Subsektor Perkebunan Kopi Rakyat Di Kabupaten Jember” *Berkala Ilmiah Pertanian* 1(2): 1–9.
- Soekartawati. 2013. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Pers.
- Soekartawi. 2016. *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI – Press
- Supeno, Bambang, dan Ni Md Laksmi Ernawati Erwan. 2018. “Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Untuk Produk Yang Bernilai Ekonomis Tinggi Di Kabupaten Lombok Utara”. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)* 1: 449–57.