

PAPER NAME

**JURNAL YOGA.docx**

AUTHOR

**Yoga Febriansyah**

WORD COUNT

**2513 Words**

CHARACTER COUNT

**14449 Characters**

PAGE COUNT

**8 Pages**

FILE SIZE

**50.4KB**

SUBMISSION DATE

**Jun 14, 2024 1:27 PM GMT+7**

REPORT DATE

**Jun 14, 2024 1:28 PM GMT+7**

### ● 39% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 39% Internet database
- 20% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database

### ● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Cited material
- Manually excluded sources
- Manually excluded text blocks

28  
ANALISIS KELAYAKAN USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI  
ARABIKA DI UD. AROMA KOPI PANCUR  
12  
(Studi Kasus di Desa Botolinggo Kecamatan Botolinggo  
Kabupaten Bondowoso)

11  
ANALYSIS OF BUSINESS FEASIBILITY AND ADDED VALUE OF ARABIC  
COFFEE PROCESSING AT UD. THE AROMA OF PANCUR COFFEE  
(Case Study in Botolinggo Village, Bottlinggo District  
Bondowoso Regency)

Yoga Febriansyah

5  
Fakultas Pertanian Sains & Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh  
Situbondo, Jl. PB. Sudirman No. 07 Situbondo, Jawa Timur

\*email Corresponding: [yogafebri2102@gmail.com](mailto:yogafebri2102@gmail.com)

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan kopi arabika, dan nilai tambah pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur. 2  
Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari pemilik UD. Aroma Kopi Pancur meliputi kelayakan usaha dan nilai tambah. Data sekunder yang di peroleh dari BPS Bondowoso. Penelitian dilakukan kepada pemilik UD. Aroma Kopi Pancur. Metode analisis yang digunakan adalah analisis kelayakan usaha dan analisis nilai tambah (Metode Hayami). Hasil penelitian menunjukkan analisis kelayakan usahatani layak untuk di usahakan dengan hasil R/C Ratio sebesar 1.2, dan hasil nilai tambah sebesar 24.3% <50% (Kategori sedang).

Kata kunci : kopi, kelayakan usaha, nilai tambah (Metode Hayami)

ABSTRAC

21  
The aim of the research is to determine the feasibility of an Arabica coffee processing business, and the added value of Arabica coffee processing at UD. Pancur Coffee Aroma. 11  
The data used in this research is primary data obtained directly from the owner of UD. The aroma of Pancur Coffee includes business feasibility and added value. Secondary data obtained from BPS Bondowoso. Research was conducted on UD owners. Pancur Coffee Aroma. The analytical method used is business feasibility analysis and added value analysis (Hayami Method). 14  
The research results show that the feasibility analysis of farming is suitable for cultivation with R/C Ratio results of 1.2, and added value results of 24.3% <50% (medium category). 23

Keywords: coffee, business feasibility, added value (Hayami Method).

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beraneka ragam kekayaan alam yang melimpah, salah satu kekayaan alam tersebut adalah dari sektor pertanian. Letak geografis negara Indonesia juga menjadi salah satu faktor yang menjadikan Indonesia memiliki potensi tersebut. Indonesia terletak di daerah khatulistiwa yaitu dengan koordinat 60 LU – 110 LS dan 950 BT – 1410 BT, sehingga Indonesia memiliki iklim tropis yang mendapatkan sinar matahari yang cukup sepanjang tahun dan curah hujan yang cukup tinggi di beberapa daerah. Sektor pertanian terus berperan aktif bagi perkembangan ekonomi negara Indonesia. BPS mencatat sektor pertanian memiliki kontribusi sebesar 13,70 persen terhadap produk domestik bruto (PDB) nasional atau terbesar kedua setelah sektor industri pengolahan 19,88 persen (Oktawati & Sihabuddin, 2017).

Di Indonesia penyumbang terbesar dari sektor pertanian adalah tanaman kopi. Kopi merupakan komoditi perkebunan yang secara nyata dapat meningkatkan taraf hidup pendapatan petani dan bersifat komersial serta mempunyai prospek yang cukup besar terutama pada saat sekarang ini di mana harga komoditi subsektor perkebunan mengalami perkembangan yang menggembirakan (Mulyani, 2019). Kopi merupakan minuman yang digemari oleh masyarakat yang ada di Indonesia, karena kopi memiliki cita rasa yang khas. Sebenarnya ada banyak jenis-jenis kopi tapi umumnya jenis kopi yang terkenal di bagi menjadi 4 yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika, dan kopi ekselsa, dari 4 jenis kopi ini memiliki rasa yang berbeda-beda.

1 Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu Provinsi di Pulau Jawa yang mampu memberikan sumbangsih produksi kopi yang besar di Indonesia. Sumbangsih produksi tersebut diperoleh melalui total luas lahan yang tersebar di beberapa daerah sentra penghasil kopi di Jawa Timur. Provinsi Jawa Timur memiliki beberapa kabupaten yang menjadi daerah sentra penghasil kopi di Jawa Timur. Kabupaten yang menjadi daerah sentra penghasil kopi memiliki jumlah produksi yang lebih besar dibandingkan dengan kabupaten lain yang berada di Jawa Timur. Kabupaten yang menjadi daerah sentra penghasil kopi di Jawa Timur diantaranya adalah Kabupaten Malang, Pasuruan, Banyuwangi, Bondowoso, Jember, dan Lumajang. Jumlah produksi yang besar tersebut didominasi oleh hasil dari perkebunan kopi rakyat yang luas (BPS, 2019).

2 Setiap usaha memerlukan pemahaman layak atau tidak layak usaha tersebut untuk dibangun. Pada penelitian ini studi kelayakan usaha merupakan salah satu metode atau cara yang terdiri dari berbagai aspek penilaian untuk mengetahui apakah suatu usaha yang akan dikerjakan layak atau tidak untuk di usahakan. Studi kelayakan merupakan suatu alat yang cukup baik untuk mengetahui kemungkinan-kemungkinan yang akan terjadi, serta dapat segera mengambil keputusan atas hasil yang diperoleh yakni menerima atau menolak usaha tersebut. Studi kelayakan usaha dilakukan untuk melihat sejauh mana tingkat kelayakan usaha pengolahan kopi bubuk berdasarkan nilai tambah dari produk yang dihasilkan dapat mendukung perkembangan usaha yang akan dilaksanakan.

Petani kopi di Botolinggo banyak yang menjual biji kopi mentah. Seiring dengan perkembangan teknologi, pengolahan kopi menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan petani kopi di Botolinggo. UD. Aroma Kopi Pancur merupakan salah satu usaha pengolahan kopi arabika. Pengolahan ini dilakukan untuk dapat meningkatkan nilai tambah pada produk olahan tersebut. Nilai tambah berfungsi dapat meningkatkan kesejahteraan di UD. Aroma Kopi Pancur, dengan adanya nilai tambah pada UD. Aroma Kopi Pancur, UD ini dapat berjalan dengan lancar seperti saat ini.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk menentukan daerah penelitian adalah metode secara sengaja (*Purposive Method*). Metode *purposive* yaitu teknik penentuan lokasi penelitian dengan pertimbangan tertentu. Waktu untuk penelitian tersebut dilaksanakan pada bulan April 2023 sampai dengan bulan Mei 2023. Analisis data untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan kopi pada UD. Aroma Kopi Pancur dianalisis menggunakan analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, dan analisis kelayakan usaha.

Analisis data untuk menganalisa nilai tambah di UD. Aroma Kopi Pancur menggunakan metode Hayami. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data Primer adalah data yang diperoleh melalui proses wawancara secara langsung kepada pemilik perusahaan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang merupakan sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan untuk maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi data ini juga dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah data yang diperoleh dari jurnal, BPS, dan sebagainya.

### 1. Analisis Biaya

Total Biaya atau Total Cost (TC) merupakan keseluruhan biaya yang terdiri dari biaya implisit dan biaya eksplisit. Biaya implisit atau Total Cost Implicit (TCI) adalah biaya yang tidak dikeluarkan secara langsung atau yang tidak benar-benar dikeluarkan. Biaya eksplisit atau Total Cost Eksplisit (TCE) adalah biaya yang terlihat secara fisik, yang dikeluarkan secara langsung dalam kegiatan usaha.

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya

TVC = Total Biaya Variabel

TFC = Total Biaya Tetap

### 2. Analisis Penerimaan

Penerimaan atau Total Revenue (TR) merupakan hasil perkalian antara jumlah barang yang dihasilkan (Q) dengan harga jual barang (P) per unit (Persamaan 2).

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan :

TR = Penerimaan

P = Harga Jual

Q = Jumlah Barang

### 3. Analisis Keuntungan

Keuntungan atau profit ( $\pi$ ) merupakan selisih dari total penerimaan (TR) dengan total biaya yang dikeluarkan (TC) Persamaan 3.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = Keuntungan

TR = Penerimaan

TC = Total Biaya

### 4. Analisis Kelayakan Usaha

R/C yaitu perbandingan antara total penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Guna

menghitung tingkat kelayakan usaha dalam proses pengolahan kopi, digunakan analisis R/C dengan Persamaan 4.

$$R/C = TR/TC$$

Apabila hasil analisis :

$R/C > 1$ , maka usaha tersebut menguntungkan dan layak diusahakan.

$R/C = 1$ , maka usaha tersebut tidak rugi dan tidak untung (impas).

$R/C < 1$ , maka usaha tersebut tidak menguntungkan.

### 3. Analisis Nilai Tambah

Metode Hayami merupakan metode untuk menghitung nilai tambah yaitu dengan menggabungkan nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Adapun rumusnya seperti Tabel 3.1

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input, Harga</b>		
1	Output/total produksi (kg/periode)	A
2	Input bahan baku (kg/periode)	B
3	Input tenaga kerja (HOK/periode)	C
4	Faktor konversi (1)/(2)	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	$E = C/B$
6	Harga produk (rp/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	G
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>		
8	Harga input bahan baku (rp/kg)	H
9	Sumbangan input lain (rp/kg)	I
10	Nilai produk (4) x (6) (rp/kg)	$J = D \times F$
11	a. Nilai tambah (10)-(8)-(9) (rp/kg)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah (11a)/(10) (%)	$L \% = (K/J) \%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (rp/kg)	$M = E \times G$
	b. Imbalan tenaga kerja (12a)/(11a) (%)	$N \% = (M/K) \%$
13	a. Keuntungan (11a)-(12a) (rp/kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan (13a)/(10) (%)	$P \% = (O/J) \%$
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	Marjin (10)-(8) (rp/kg)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan tenaga kerja (12a)/(14)(%)	$R \% = (M/Q) \%$
	b. Sumbangan input lain (9)/(14) (%)	$S \% = (I/Q) \%$
	c.Keuntungan perusahaan (13a)/(14) (%)	$T \% = (O/Q) \%$

Ada tiga indikator rasio nilai tambah (a) Jika besarnya rasio nilai tambah  $< 15\%$ , maka nilai tambahnya rendah; (b) Jika besarnya rasio nilai tambah  $15\% - 40\%$ , maka nilai tambahnya sedang, dan (c) Jika besarnya rasio nilai tambah  $> 40\%$ , maka nilai tambahnya tinggi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur, komponen biaya adalah salah satu faktor yang perlu mendapat perhatian bagi setiap pelaku ekonomi.

Tabel 1 Total Biaya Produksi Usaha Pengolahan Kopi Arabika di UD. Aroma Kopi Pancur

No.	Biaya Produksi	Rata-Rata (Rp)
1.	Biaya Tetap	50.333
2.	Biaya Variabel	1.858.962
<b>Total</b>		<b>1.909.295</b>

Pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa jumlah total biaya tetap rata-rata usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur mencapai Rp. 50.333, hal ini terjadi karena ada biaya penyusutan yaitu mesin pulper, mesin huller, mesin roasting, timbangan besar, timbangan kecil, dan artco. Pemakaian mesin pulper selama 5 tahun digunakan untuk melepaskan kulit buah dari bagian kopi berkulit cangkang, pemakaian mesin huller juga selama 5 tahun digunakan untuk memisahkan biji kopi bersih dengan kulit tanduknya, pemakaian mesin roasting selama 5 tahun digunakan untuk menyangrai biji kopi agar matang, pemakaian timbangan besar selama 5 tahun digunakan untuk menimbang biji kopi, pemakaian timbangan kecil selama 5 tahun digunakan untuk menimbang bubuk kopi, dan pemakaian artco selama 5 tahun digunakan untuk mengangkut biji kopi. Pada biaya variabel usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur mencapai Rp. 1.858.962, hal ini terjadi karena adanya biji kopi, tenaga kerja, biaya ongkir, plastik packing, karung, dan solar.

## 2. Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan total penjualan hasil pengolahan biji kopi arabika menjadi bubuk kopi yang dinyatakan dalam satuan rupiah.

Tabel 2 Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi Arabika di UD. Aroma Kopi Pancur Perhari

Produksi	Harga	Penerimaan
16	150.000	2.360.000

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa produksi rata-rata jumlah produksi perhari pengolahan kopi arabika dalam satu kali produksi adalah 16 kg dengan rata-rata harga penjualan Rp. 150.000 per kg, yang ditentukan oleh owner atau pemilik UD. Aroma Kopi Pancur. Harga ini berlaku secara seragam untuk semua konsumen. Dengan demikian penerimaan rata-rata perhari yang diperoleh dari produksi pengolahan kopi arabika per satu kali produksi yaitu sebesar Rp. 2.360.000.

## 3. Analisis Pendapatan

Pendapatan diperoleh dari perhitungan selisih antara penerimaan dan biaya produksi.

Tabel 3 Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Arabika di UD. Aroma Kopi Pancur Perhari

	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
Jumlah	70.800.000	57.278.837	13.521.163
Rata-rata	2.360.000	1.909.295	450.705

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa pendapatan rata-rata usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur mencapai Rp. 450.705, pendapatan tersebut diperoleh dari pengurangan penerimaan dengan jumlah total biaya keseluruhan usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur, dimana penerimaan yang rata-rata dikeluarkan adalah sebesar Rp. 2.360.000, sedangkan total biaya rata-rata yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 1.909.295, sehingga pendapatan rata-rata perhari dari usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur sebesar Rp. 450.705.

## 4. Analisis Kelayakan Usaha

Analisis R/C Ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan biaya. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula keuntungan dari usaha tersebut.

Tabel 4 R/C Ratio Usaha Pengolahan Kopi Arabika di UD. Aroma Kopi Pancur

Keterangan (Rata-Rata)	Nilai
Penerimaan (R)	2.360.000
Total Biaya (C)	1.909.295
<b>R/C Ratio</b>	<b>1.2</b>

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa penerimaan rata-rata usaha pengolahan kopi arabika berdasarkan perhitungan R/C Ratio di UD. Aroma Kopi Pancur sebesar Rp. 2.360.000, sedangkan total biaya rata-rata sebesar Rp. 1.909.295. Sehingga menghasilkan rata-rata kelayakan dari keseluruhan usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur sebesar 1,2 selama 1 bulan.

Penghitungan R/C Ratio merupakan hasil pembagian antara penghitungan pendapatan dan penghitungan total biaya produksi. Dengan demikian berdasarkan jumlah hasil R/C Ratio yang diperoleh sebesar 1,2. Jadi setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan untuk produksi bubuk kopi arabika mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,20. Oleh karena itu usaha pengolahan kopi arabika di UD. Aroma Kopi Pancur layak untuk diusahakan.

## 5. Analisis Nilai Tambah

Tabel 5 Nilai Tambah Yang Diperoleh Dalam Usaha Pengolahan Kopi Arabika di UD. Aroma Kopi Pancur Perbulan

No	Variabel	Nilai	Nilai Tambah
<b>Output, Input, Harga</b>			
1	Output/total produksi (kg/periode)	A	472
2	Input bahan baku (kg/periode)	B	527
3	Input tenaga kerja (HOK/periode)	C	60
4	Faktor konversi (1)/(2)	$D = A/B$	0.9
5	Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	$E = C/B$	0.1
6	Harga produk (rp/kg)	F	150000
7	Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	G	70000
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>			
8	Harga input bahan baku (rp/kg)	H	95000
9	Sumbangan input lain (rp/kg)	I	5719
10	Nilai produk (4) x (6) (rp/kg)	$J = D \times F$	134345
11	a. Nilai tambah (10)-(8)-(9) (rp/kg)	$K = J - H - I$	33626
	b. Rasio nilai tambah (11a)/(10) (%)	$L \% = (K/J) \%$	25.0
12	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (rp/kg)	$M = E \times G$	7970
	b. Imbalan tenaga kerja (12a)/(11a) (%)	$N \% = (M/K) \%$	23.7
13	a. Keuntungan (11a)-(12a) (rp/kg)	$O = K - M$	25657
	b. Tingkat keuntungan (13a)/(10) (%)	$P \% = (O/J) \%$	76
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>			
14	Marjin (10)-(8) (rp/kg)	$Q = J - H$	39345
	a. Pendapatan tenaga kerja (12a)/(14)(%)	$R \% = (M/Q) \%$	20.3
	b. Sumbangan input lain (9)/(14) (%)	$S \% = (I/Q) \%$	14.5
	c.Keuntungan perusahaan (13a)/(14) (%)	$T \% = (O/Q) \%$	65.2

Berdasarkan tabel diatas, hasil rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 25 % < 50% maka dapat disimpulkan bahwa rasio nilai tambah yang dihasilkan termasuk dalam kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa hasil penelitian tidak sesuai dengan hipotesis yang kedua yang menyatakan nilai tambah tinggi.

Adanya perhitungan nilai tambah tersebut, diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam penggunaan bahan baku pada agroindustri UD. Aroma Kopi Pancur ini untuk meningkatkan penggunaan bahan baku yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi. Rasio nilai tambah di UD. Aroma Kopi Pancur masuk dalam kategori sedang, hal itu disebabkan oleh beberapa faktor

diantaranya ialah harga produk yang dijual terlalu tinggi, biaya bahan baku yang digunakan mahal, penetapan harga yang tidak memperhitungkan dengan baik biaya produksi dan kebutuhan pasar, dan kondisi pasar serta tingkat persaingan.

### KESIMPULAN

Setelah melakukan penelitian dan melakukan analisa<sup>25</sup> maka kesimpulan yang diperoleh adalah sebagai berikut :

1. R/C Ratio yang diperoleh sebesar 1,2, maka UD. Aroma Kopi Pancur layak untuk diusahakan.
2. Analisis<sup>24</sup> nilai tambah yang didapatkan sebesar 25 % < 50% maka rasio nilai tambah yang dihasilkan termasuk dalam kategori sedang.

### DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2019). Statistik Perkebunan Komoditas Kopi Provinsi Jawa Timur. *Badan Pusat Statistik Jawa Timur*.
- Mulyani, A., 2019. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Kopi Robusta Terhadap Peningkatan Pendapatan Ekonomi dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi di Perkebunan Kopi Robusta Desa Talang Bandung Bawah Kecamatan Sumber Jaya Kabupaten Lampung Barat).
- Oktawati, A.E., Sihabuddin, W., 2017. Adaptasi Gedung Museum Kota Makassar Terhadap Iklim Tropis Lembab. Presented at the Prosiding Seminar Heritage IPLBI, pp. 1–10.



● **39% Overall Similarity**

Top sources found in the following databases:

- 39% Internet database
- 20% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	<b>media.neliti.com</b> Internet	7%
2	<b>jepa.mitrasahatani.com</b> Internet	5%
3	<b>jkptb.ub.ac.id</b> Internet	4%
4	<b>adoc.pub</b> Internet	3%
5	<b>repository.unars.ac.id</b> Internet	3%
6	<b>repository.utu.ac.id</b> Internet	3%
7	<b>jurnal.unigal.ac.id</b> Internet	2%
8	<b>etdci.org</b> Internet	1%
9	<b>repository.ub.ac.id</b> Internet	<1%

10	<b>journal.trunojoyo.ac.id</b> Internet	<1%
11	<b>repositori.uma.ac.id</b> Internet	<1%
12	<b>docplayer.info</b> Internet	<1%
13	<b>etd.unsyiah.ac.id</b> Internet	<1%
14	<b>d3akfeis.uin-suska.ac.id</b> Internet	<1%
15	<b>repository.umsu.ac.id</b> Internet	<1%
16	<b>scribd.com</b> Internet	<1%
17	<b>123dok.com</b> Internet	<1%
18	<b>ejournal.unsrat.ac.id</b> Internet	<1%
19	<b>id.scribd.com</b> Internet	<1%
20	<b>ejournal.pelitaindonesia.ac.id</b> Internet	<1%
21	<b>en.isarconference.org</b> Internet	<1%

22	Hendri Wibowo, Rahmadani, Endah Subekti, Shofia Nur Awami. "ANA... Crossref	<1%
23	Ludia Wambrauw, Soleman Imbiri. "ANALISA EKONOMI USAHA PENG... Crossref	<1%
24	ejurnal.ung.ac.id Internet	<1%
25	fkm.unsrat.ac.id Internet	<1%
26	id.123dok.com Internet	<1%
27	researchgate.net Internet	<1%
28	jurnal.umsu.ac.id Internet	<1%
29	journal.uin-alauddin.ac.id Internet	<1%
30	journal.ipb.ac.id Internet	<1%

## ● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Cited material
- Manually excluded sources
- Manually excluded text blocks

---

### EXCLUDED SOURCES

**digilibadmin.unismuh.ac.id** 10%  
Internet

---

**jurnal.unej.ac.id** 7%  
Internet

---

**eprints.untirta.ac.id** 5%  
Internet

### EXCLUDED TEXT BLOCKS

**Indonesia memiliki beraneka ragam kekayaan alam yang melimpah, salah satu kek...**  
eprints.itn.ac.id

---

**Penerimaan (Rp**  
www.scribd.com

---

**BiayaTotal Biaya atau Total Cost (TC) merupakan keseluruhan biaya yang terdiri d...**  
jkptb.ub.ac.id

---

**usaha pengolahan kopi arabika, dan nilaitambah pengolahan kopi arabika**  
repositori.uma.ac.id

---

**Metode analisis yang digunakan adalah analisis**  
repositori.usu.ac.id

---

## R/C Ratio sebesar 1

Ludia Wambrauw, Soleman Imbiri. "ANALISA EKONOMI USAHA PENGOLAHAN KOPI BUMKAM MANDAI DI ...

## layak untuk di usahakan

ejurnal.budiutomomalang.ac.id

---

## Arabica coffee processing business, and the added value

repositori.uma.ac.id

---

## used is business feasibility analysis and added value analysis

journal.unespadang.ac.id

---

## dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sek...

Dastanta Irvan Ginting, Irsad Lubis, Irsad Lubis, Irsad Lubis. "PENGARUH ANGKA HARAPAN HIDUP DAN HA..."

---

## TC = TVC + TFC Keterangan : TC = Total Biaya TVC = Total Biaya Variabel TFC = Total ...

jurnal.utu.ac.id

---

## Keterangan : $\pi$ = Keuntungan TR = Penerimaan TC = Total Biaya

Nugraheni Retnaningsih, Syahrul Setiawan, Agung Setyarini. "Analisis Nilai Tambah Abon Pepaya Di Kelomp..."

---

## 4. Analisis Kelayakan Usaha R/C yaitu perbandingan antara total penerimaan (TR) ...

jkptb.ub.ac.id

---

## Input bahan baku

repository.utu.ac.id

---

## kg

repository.umsu.ac.id

---

## Ada tiga indikator rasio nilai tambah

www.researchgate.net

---

## 1. Biaya Produksi Biaya produksi merupakan

repositori.usu.ac.id

---

## dapat diketahui bahwa jumlah total biaya tetap rata-rata

repository.unars.ac.id

---

**No.Biaya ProduksiRata-Rata (Rp)1**

repository.unars.ac.id

---

**hal ini terjadi karena adabiaya penyusutan yaitu**

repository.unars.ac.id

---

**Berdasarkan Tabel**

repository.ub.ac.id

---

**dalam satu kali produksi adalah**

Irene Pricilia Pangumpia, Lyndon R.J. Pangemanan, Nordy F.L. Waney. "PRODUKSI DAN PEMASARAN PROD..."

---

**satukali produksi yaitu sebesar Rp**

jurnal.unigal.ac.id

---

**rata-rata**

repository.ub.ac.id

---

**Pendapatan diperoleh dari perhitungan selisih antara penerimaan dan biaya prod...**

repository.unars.ac.id

---