

ABSTRAK

ANALISIS PENGOLAHAN, BIAYA DAN PENDAPATAN TEH CASCARA

Oleh
Moch Rafsa Al-Farisyi
NPM 205009048

Dosen Pembimbing :
Suyudi
D. Yadi Heryadi

Kopi sebagai komoditas unggulan memiliki nilai ekonomi tinggi. Kota Tasikmalaya, sebagai sentra produksi kopi, mendukung berkembangnya industri kreatif berbasis kopi, termasuk pengolahan kulit kopi menjadi Teh Cascara. Produk ini dapat menambah pendapatan bagi pelaku usaha mikro, sehingga perlu dianalisis dari sisi proses produksi, biaya, penerimaan, dan pendapatan. Penelitian ini bertujuan menganalisis proses pembuatan Teh Cascara serta menilai besarnya biaya, penerimaan, dan pendapatan dari pengolahan produk tersebut. Metode penelitian menggunakan studi kasus terhadap pelaku usaha mikro Kopiku.co di Kota Tasikmalaya, dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan tahapan pengolahan kulit kopi Arabika serta analisis ekonomi seperti biaya, penerimaan dan pendapatan pengolahan Teh Cascara. Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan limbah kulit kopi mencakup beberapa tahapan, yakni penyortiran kulit kopi, pencampuran dengan bahan tambahan untuk menghasilkan cascara, penyimpanan melalui proses fermentasi, serta tahap akhir berupa pengemasan. Durasi yang dibutuhkan dalam proses pembuatan Cascara yaitu selama 5 hari. Biaya usaha pengolahan teh cascara dalam satu kali produksi dengan bahan baku cascara 1 Kg yaitu sebesar Rp. 1.979.609,43, penerimaan sebesar Rp. 4.800.000 dan pendapatan sebesar Rp 2.820.390,57.

Kata Kunci : Biaya, Pendapatan, Agroindustri, Cascara.

ABSTRACT

ANALYSIS OF PROCESSING, COSTS, AND INCOME OF CASCARA TEA

By

**Moch Rafsa Al-Farisyi
205009048**

Supervisors:

**Suyudi
D. Yadi Heryadi**

Coffee, as a leading commodity, holds high economic value. Tasikmalaya City, as a coffee production center, supports the growth of creative industries based on coffee, including the processing of coffee husks into Cascara Tea. This product can increase the income of micro-entrepreneurs; therefore, it is important to analyze it from the aspects of production process, cost, revenue, and income. This study aims to analyze the production process of Cascara Tea and to assess the costs, revenues, and income generated from its processing. The research method employed a case study approach on a micro-enterprise, Kopiku.co, in Tasikmalaya City, using a descriptive approach to illustrate the processing stages of Arabica coffee husks and economic analysis including cost, revenue, and income. The results show that the processing of coffee husk waste includes several stages: sorting the coffee husks, mixing with additional ingredients to produce cascara, storing through a fermentation process, and final packaging. The total duration required for the Cascara production process is 5 days. The production cost for 1 kilogram of cascara raw material is IDR 1,979,609.43, with revenue of IDR 4,800,000 and an income of IDR 2,820,390.57.

Keywords: Cost, Income, Agroindustry, Cascara.