

## **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU, DAN PENDEKATAN MASALAH**

### **2.1 Tinjauan Pustaka**

#### **2.1.1 Kopi Arabika**

Kopi Arabika, yang dikenal dengan nama ilmiah *Coffea arabica*, adalah spesies kopi yang berasal dari Ethiopia dan merupakan jenis kopi pertama yang dibudidayakan. Sekitar 60% dari produksi kopi global terdiri dari kopi Arabika, menjadikannya sebagai kultivar dominan di dunia. Tanaman ini pertama kali dibawa ke Yaman oleh pedagang Arab, dan popularitasnya menyebar ke Eropa pada abad ke-15. Kopi Arabika dikenal memiliki rasa yang lebih manis dan kompleks dibandingkan dengan kopi Robusta, yang memiliki rasa lebih pahit dan kadar kafein yang lebih tinggi (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Badung, 2018).

Tanaman kopi Arabika tumbuh optimal di daerah pegunungan dengan ketinggian antara 900 hingga 2.200 meter di atas permukaan laut, dan memerlukan kondisi iklim tertentu untuk berkembang dengan baik. Kopi Arabika memiliki beberapa varietas, termasuk Typica dan Bourbon, yang masing-masing memiliki karakteristik unik dalam hal rasa dan penampilan. Saat ini, Brasil adalah negara penghasil terbesar kopi Arabika, diikuti oleh Kolombia dan Ethiopia (Ramadhan, 2023). Tanaman kopi arabika memiliki daun yang lebih tinggi dan tinggi tanaman lebih tinggi dibandingkan dengan tanaman kopi arobusta. Berikut adalah klasifikasi tanaman kopi arabika menurut Rahardjo (2012) :

Kerajaan	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Tracheophyta</i>
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i>
Suku	: <i>Rubiaceae</i>
Marga	: <i>Coffea</i>
Spesies	: <i>Coffea Arabica Carl Linnaeus</i>

#### **2.1.2 Agroindustri**

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan industri yang memiliki keunggulan komparatif berupa penggunaan bahan baku yang berasal dari sumberdaya alam yang tersedia di dalam negeri (Hasannah,

2019). Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk Agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya.

Agroindustri menurut Astuningsih (2017) merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (interlasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Menurut Soekartawi (2002) menyatakan ada enam subsistem dari agrobisnis yaitu : agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan.

Berdasarkan UU No. 9 tahun 1995 tentang Usaha industri kecil memberikan dasar hukum bagi pemberian fasilitas kemudahan dana, keringanan tarif, tempat usaha, bidang dan kegiatan usaha, dan pengadaan barang dan jasa untuk usaha industri kecil.

#### 2.1.3. Cascara

*Cascara* adalah kulit kopi atau disebut kopi ceri yang telah dikeringkan dan diolah menjadi minuman, sering kali disebut teh cascara. Dalam bahasa Spanyol, "*cascara*" berarti "kulit," sehingga istilah ini merujuk pada bagian luar ceri kopi yang biasanya dibuang setelah proses pengolahan biji kopi. Teh cascara memiliki rasa manis dan aroma yang khas, mirip dengan teh herbal, dan mengandung kadar kafein yang rendah, yaitu sekitar 111,4 mg/liter, jauh lebih sedikit dibandingkan dengan kopi biasa (Yuliandri, 2016). Berikut merupakan gambar kopi ceri arabika mentah sebelum proses pengolahan menjadi kulit buah kopi *cascara*.



Gambar 1. *Cherry Kopi*  
Sumber : *Coffeland* (2019)

Pada pengolahan kering, pengupasan daging buah, kulit ari dan kulit tanduk dilakukan ketika kering, sedangkan pada pengolahan basah menggunakan air untuk pengupasan dan pencucian buah. Pengupasan daging buah pada pengolahan basah dilakukan ketika kopi masih basah.



Gambar 2. Kulit buah Kopi (*Cascara*)  
Sumber : Yasin, dkk (2023)

Beberapa daerah, seperti di Eropa, cascara telah lama diproses menjadi minuman penyegar yang dikenal sebagai teh cascara (Kementan RI, 2019). Cascara kaya akan nutrisi dan antioksidan, termasuk polifenol dan asam klorogenat, yang memberikan berbagai manfaat kesehatan. Beberapa manfaat *cascara* menurut Rafikah (2023) antara lain:

1. Menjaga kesehatan saluran pencernaan: Cascara dapat membantu melancarkan pencernaan dan mencegah sembelit.
2. Menghambat pertumbuhan sel kanker: Kandungan antioksidannya dapat melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas.

3. Menjaga kesehatan jantung: Zat-zat dalam *cascara* dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat dan mengurangi peradangan.
4. Menurunkan kadar gula darah: Konsumsi teh *cascara* dapat membantu mengontrol kadar gula darah.

*Cascara* pada saat ini berpotensi sebagai produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi, terutama dalam konteks pengurangan limbah dari industri kopi. Pengembangan inovasi dan diversifikasi dilakukan dengan analisis nilai tambah produk kulit kopi menjadi teh *cascara*.

#### 2.1.4 UMKM

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran dan posisi yang strategis dalam perekonomian di Indonesia. UMKM berperan dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan menggerakkan roda perekonomian Indonesia serta mendistribusikan hasil-hasil pembangunan ekonomi (Sudrartono, 2022). Menurut UUD 1945, yang kemudian diperkuat melalui TAP MPR No. XVI/MPR-RI/1998 tentang Politik Ekonomi dalam rangka Demokrasi Ekonomi, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) perlu diberdayakan sebagai bagian integral dari ekonomi rakyat. UMKM memiliki posisi, peran, dan potensi strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian nasional yang lebih seimbang, berkembang, dan adil. Selanjutnya, pengertian UMKM diatur dalam UU No. 9 Tahun 1999 dan kemudian diperbarui dalam peraturan pemerintah Nomor 7 tahun 2021 tentang kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil dan menengah. Berdasarkan undang-undang tersebut, pengertian UMKM adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro: Usaha produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam undang-undang.
2. Usaha Kecil: Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh individu atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang dari usaha menengah atau besar, serta memenuhi kriteria usaha kecil yang ditentukan.
3. Usaha Menengah: Usaha ekonomi produktif yang juga berdiri sendiri dan tidak merupakan anak perusahaan atau cabang dari usaha kecil atau besar,

dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sesuai ketentuan dalam undang-undang.

4. Usaha Besar: Usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar daripada usaha menengah, mencakup usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang beroperasi di Indonesia.

Menurut PP No 7 tahun 2021, kriteria UMKM berdasarkan permodalan adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro, memiliki omzet dibawah 2 milyar dan tidak ada kriteria aset
2. Usaha Kecil, memiliki omzet sebesar 2-15 milyar dan tidak ada kriteria aset.
3. Usaha Menengah, memiliki kriteria omzet 15-50 milyar dan tidak ada kriteria aset

#### 3.1.5 Biaya

Biaya dapat diartikan sebagai nilai yang harus ditukar, dikeluarkan, atau dikorbankan untuk mendapatkan suatu manfaat. Menurut Yusmita (2021) biaya merupakan aliran keluar sumber daya, penggunaan aset lain, atau munculnya kewajiban (atau kombinasi dari keduanya) dalam suatu periode waktu tertentu, yang terjadi akibat penyerahan atau pembuatan barang, pemberian jasa, atau pelaksanaan aktivitas lain yang menjadi bagian dari kegiatan utama suatu entitas usaha.

Menurut Suratiyah (2015), biaya usahatani atau usaha produksi mencakup seluruh pengeluaran yang dibutuhkan dalam proses menjalankan usaha, termasuk dalam hal ini adalah usaha minuman cascara. Biaya dalam usaha minuman cascara dapat dibedakan seperti berikut:

1. Biaya Tetap dalam usaha minuman cascara adalah pengeluaran yang tidak berubah meskipun jumlah produksi naik atau turun. Contoh dari biaya tetap ini antara lain adalah sewa tempat usaha, penyusutan alat pengolahan (seperti mesin pengering atau alat penyeduh), serta gaji karyawan tetap. Meskipun produksi cascara meningkat atau menurun, biaya ini tetap dikeluarkan dalam jumlah yang sama. Semakin tinggi volume produksi, maka biaya tetap per satuan produk akan menurun.

2. Biaya tidak tetap atau biaya variabel dalam usaha minuman cascara mencakup pengeluaran yang besarnya bergantung pada jumlah produksi yang dilakukan. Contoh biaya ini meliputi pembelian kulit kopi kering (bahan baku cascara), air, gula, kemasan botol, serta biaya listrik dan gas yang digunakan dalam proses produksi. Semakin banyak cascara yang diproduksi, maka total biaya variabel akan meningkat, namun biaya variabel per satuan produk biasanya bersifat konstan karena proporsional terhadap volume produksi.

#### 2.1.6 Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan jumlah nilai yang diterima oleh perusahaan sebagai imbalan atas barang atau jasa yang dijual kepada pelanggan. Pendapatan memiliki peranan yang sangat penting dalam kelangsungan dan perkembangan suatu perusahaan, karena dari sinilah kinerja keuangan dan prospek usaha ditentukan (Haqiqi, 2020). Oleh karena itu, setiap perusahaan akan berupaya semaksimal mungkin untuk memperoleh pendapatan yang optimal sesuai dengan target yang diharapkan.

Secara umum, pendapatan diperoleh dari hasil penjualan produk atau jasa yang ditawarkan. Menurut ilmu ekonomi, pendapatan didefinisikan sebagai nilai maksimum yang dapat dikonsumsi oleh individu atau entitas dalam suatu periode waktu, dengan asumsi bahwa kondisi pada akhir periode tetap sama seperti di awal. Pendapatan usahatani dapat diartikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Dengan kata lain, pendapatan mencakup dua komponen utama, yaitu pendapatan kotor (total penerimaan) dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor merupakan nilai total dari produksi komoditas pertanian sebelum dikurangi biaya-biaya produksi (Hastuti, 2007).

Menurut Soekartawi (2006), pendapatan dihitung dari selisih antara penerimaan dan seluruh biaya yang terlibat dalam proses usaha. Sementara itu, Mbayarto (1991) menjelaskan bahwa pendapatan merupakan hasil bersih dari kegiatan usahatani, yaitu hasil bruto atau pendapatan kotor yang telah dikurangi biaya produksi serta biaya lain yang terkait dengan penerimaan. Lebih lanjut, Soekartawi (2011) mendefinisikan pendapatan kotor usahatani sebagai nilai total produk pertanian yang dihasilkan dalam suatu periode, baik produk yang dijual maupun yang digunakan sendiri atau tidak dijual sama sekali.

## 2.2 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. Penelitian Terdahulu

	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Hasil
1.	Anton Feriady (2021)	Analisis Kelayakan Usaha Industri Rumah Tangga Rengginang Beras Ketan di Desa sumber Agung Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara	Menggunakan analisis biaya, penerimaan pendapatan.	Menghitung RC ratio dan perbedaan subjek penelitian	Hasil analisis menunjukkan bahwa pendapatan Industri Rumah tangga Rengginang Beras Ketan sebesar Rp. 1.191.829,55 Usaha Industri Rumahtangga Rengginang Beras Ketan di Desa Sumber Agung Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara efisien karena nilai R/C sebesar 1,47 artinya nilai $R/C > 1$ . Usaha Industri Rumahtangga Rengginang Beras Ketan di Desa Sumber Agung Kecamatan Arma Kabupaten Bengkulu Utara tidak layak karena nilai B/C sebesar 0.47 artinya nilai $B/C < 1$ . Serta nilai BEP produksi 71.70 Kg dan BEP Atas Dasar Sales (Penjualan) Rp. 2.509.420,45 maka usaha ini menguntungkan dan layak
2.	Nur Kaidah (2022)	Analisis laba dan Kelayakan Pada Home Industry Tape Ketan di Desa bakung Lor kecamatan jambang Kabupaten Cirebon	Menganalisis pendapatan, biaya dan penerimaan	Teknik Pengambilan sampel berbeda dan lokasi penelitian berbeda , metode survei	Hasil penelitian ini di simpulkan bahwa Home Industry Tape Ketan di Desa Bakung Lor hasil analisis menunjukkan bahwa biaya produksi sebesar Rp. 10.267.318 total penerimaan sebesar Rp. 13.926.000, pendapatan sebesar rp. 3.658.682. Analisis R/C Ratio sebesar 1,36 yang menunjukkan lebih dari 1 bahwa usaha tape ketan layak untuk di usahakan.
3.	Dede Saiful Anfal (2019)	Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Serundeng Kelapa	Menganalisis biaya, penerimaan pendapatan	Objek yang diteliti berbeda, metode penelitian menggunakan survei	Besarnya biaya produksi yang dikeluarkan PT. Dinaya Sambiana Loemintoe per satu kali proses produksi adalah Rp 7.504.763,- 2) Besarnya penerimaan yang diterima PT. Dinaya Sambiana Loemintoe per satu kali proses produksi adalah Rp 14.000.000.- 3) Besarnya pendapatan yang diterima PT. Dinaya Sambiana Loemintoe per satu kali proses produksi

Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan	Hasil
				adalah Rp 6.495.237,- 4) Besarnya R/C yang didapatkan PT. Dinaya Sambiana Loemintoe per satu kali proses produksi adalah 1,86.
4. Boy Macklin (2024)	Analisis Ekonomi Pengolahan Limbah Ceri Kopi Menjadi Teh Cascara Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda: Studi Kasus di Sub DAS Cikamiri, Desa Cisarua, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut	Menganalisis mengenai potensi ekonomi cascara	teknik pengambilan responden dan metode penelitian	analisis nilai ekonomi menunjukkan bahwa baik pengeringan menggunakan sinar matahari maupun Food dehydratormenghasilkan nilai B/C ratio yang positif, menunjukkan bahwa pengolahan teh cascara merupakan investasi yang menguntungkan secara ekonomis. Berdasarkan hasil yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa pengolahan limbah kulit ceri kopi menjadi teh cascara adalah solusi yang efektif dalam mengurangi limbah dan menciptakan produk bernilai ekonomis.
5. Ida Mariana (2022)	Potensi Pendapatan Limbah Kopi Di Kabupaten Majalengka	Menganalisis pendapatan limbah kopi, komoditas sama	Menganalisis RC dan metode penelitian menggunakan survei	Hasil analisis penelitian menunjukkan bahwa, pengolahan cascara dilakukan dengan 4 tahapan, yaitu pemisahan biji kopi dan kulit kopi (Pulping), penjemuran, sortasi dan pengemasan. Penerimaan yang diperoleh petani dengan mengolah cascara yaitu sebesar Rp. 250.000 dan mendapatkan keuntungan Rp.89.808 dengan R/C Ratio sebesar 1,56 dari bahan baku kulit kopi sebanyak 40kg

### 2.3 Pendekatan Masalah

Kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang populer di Indonesia, karena memiliki keunggulan yaitu cita rasa yang lebih baik daripada kopi robusta yang cenderung memiliki rasa pahit dan kandungan kafein pada kopi arabika lebih rendah dibandingkan kopi robusta. Pemanfaatan kopi arabika cenderung hanya memanfaatkan biji kopi sebagai produk akhir bubuk kopi. Perkembangan usaha



dalam industri pengolahan hasil khususnya kopi di Kota Tasikmalaya memaksa pelaku usaha untuk tetap berinovasi dan menjaga keberlanjutan lingkungan dengan cara memanfaatkan limbah hasil pertanian kulit buah kopi menjadi sebuah produk baru yang memiliki daya jual.

Kulit buah kopi arabika merupakan limbah pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan teh yang memiliki antioksidan tinggi. Menurut Wathon (2019) mengungkapkan kurangnya kepedulian terhadap lingkungan dan minimnya informasi tentang manfaat penggunaan limbah kulit buah kopi menjadi penyebab tidak adanya pemanfaatan dan pengolahan dari kulit buah kopi. Upaya memanfaatkan limbah pengolahan kopi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dengan cara melakukan (diversifikasi) olahan kulit, salah satunya yaitu teh kulit buah kopi.

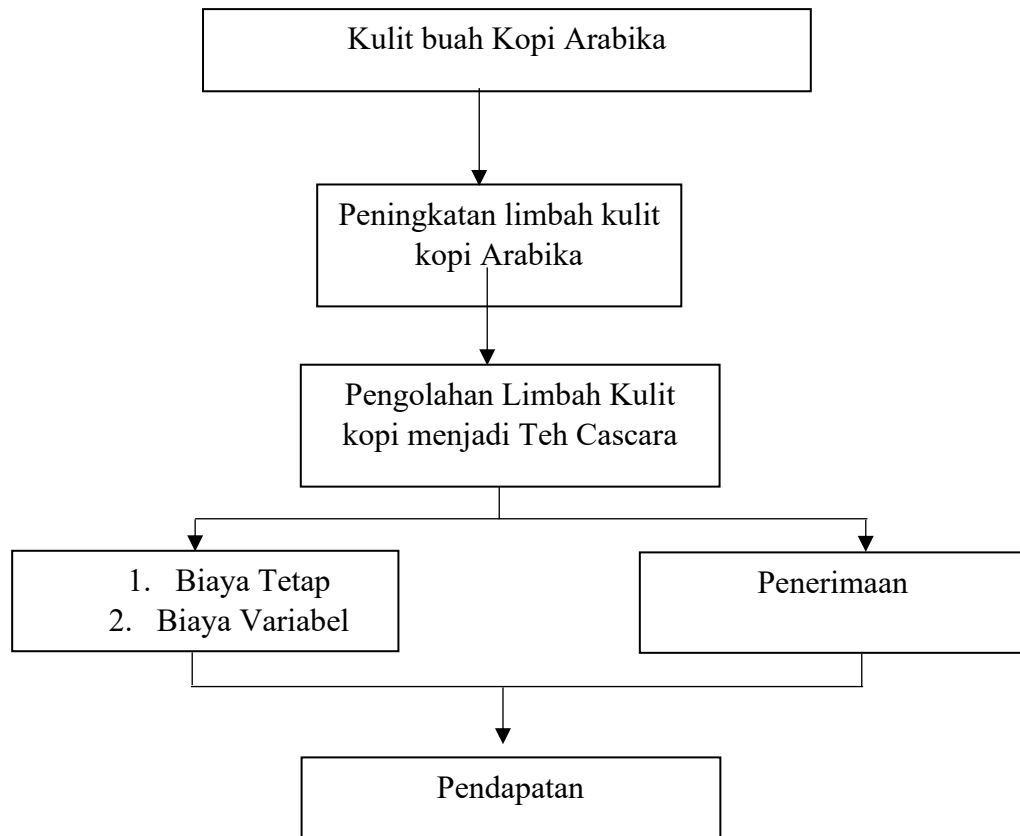
Agroindustri menurut Soekartawi (2002) merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang yang siap dikonsumsi atau merupakan industri pasca panen dan pengolahan hasil pertanian. Berdasarkan pendapat tersebut maka dapat disimpulkan hilirisasi dalam pengolahan kulit buah kopi arabika dapat menghasilkan suatu nilai tambah dan menghasilkan produk hasil diversifikasi yang memiliki daya jual tinggi. Pengelolaan dan pemanfaatan limbah kopi hingga saat ini masih sangat terbatas. Para produsen dan pengolah kopi cenderung lebih fokus pada hasil biji kopi, sementara limbah yang dihasilkan belum mendapatkan perhatian yang cukup.

Pengolahan teh cascara yaitu proses pengolahan yang diawali dari tahap pengolahan sampai pengemasan produk cascara dibuat dengan tahap antara lain: (1) pengolahan (2) penyimpanan (3) pengemasan. Proses pembuatan teh cascara dimulai dari proses pengolahan yaitu mengolah kulit kopi arabika kering dengan media air untuk di masak proses mencampurkan bahan-bahan utama dan bahan tambahan yaitu kulit kopi arabika, ragi, gula, dan sirup perisa. Proses penyimpanan yaitu proses fermentasi yang dilakukan di *freezer* estimasi waktu dalam proses ini biasanya berlangsung selama 5 hari, proses ini dilakukan untuk mengurangi kadar glukosa yang terkandung dalam teh cascara. Proses pengemasan merupakan tahap terakhir dalam proses pembuatan cascara, proses ini merupakan proses dimana setelah teh cascara selama 5 hari proses fermentasi dikatakan kadar glukosanya

rendah maka setelah proses tersebut dilakukan pengemasan ke dalam produk botol 1 liter.

Biaya dalam pengolahan teh cascara terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Menurut Soekartawi (2002), biaya merupakan nilai seluruh input yang digunakan dalam proses produksi, kecuali tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga sendiri. Biaya tetap adalah biaya yang nilainya relatif konstan dan tetap dikeluarkan tanpa tergantung pada jumlah produksi. Contoh biaya tetap antara lain adalah penyusutan alat dan pembayaran pajak. Sementara itu, biaya variabel adalah biaya yang besarnya bergantung pada volume produksi, dan akan meningkat atau menurun seiring perubahan jumlah output yang dihasilkan (Soekartawi, 2002).

Usaha UMKM tidak terlepas dari konsep penerimaan, biaya, dan pendapatan yang saling berkaitan erat dan menjadi indikator utama kinerja usaha. Penerimaan merujuk pada nilai total produk yang dihasilkan dalam periode tertentu—baik produk yang dijual maupun yang digunakan sendiri oleh pelaku usaha atau untuk kebutuhan operasional. Biasanya, periode pencatatan dilakukan tahunan, mencakup seluruh output, termasuk yang digunakan secara internal. Setelah total penerimaan dan seluruh biaya dihitung, maka pendapatan usaha dapat diketahui dengan cara mengurangkan total biaya dari total penerimaan (Suratiyah, 2011). Dalam konteks ini, pendapatan dari usaha pengolahan teh cascara merupakan selisih antara total penerimaan penjualan dan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Adapun skema pendekatan masalah dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Skema Pendekatan Masalah