

TITIK KRITIS HALAL & NILAI TAMBAH KOPI JAHE TERIPANG HALAL CRITICAL POINT & ADDED VALUE GINGER BEAM COFFEE

Alfin Hadistio¹⁾, Siti Irma Rahmawati²⁾,

¹⁾Magister Teknologi Pangan, Sekolah Pascasarjana, Universitas Djuanda
email: jelly.alfin@gmail.com

²⁾Magister Teknologi Pangan, Sekolah Pascasarjana, Universitas Djuanda
email: siti.irma.rahmawati@unida.ac.id

ABSTRACT

The use of sea cucumbers as an additive to coffee can add to the variety of herbal coffee products. In a published study, it was stated that consumers tended to prefer sea cucumber ginger coffee, and an observation was made of the composition of sea cucumber ginger coffee on the parameters of ash content and pH. As well as for other parameters, observations were made of the dissolution rate, infusion rate and water content. By meeting the Indonesian National Standard, coffee has the opportunity to increase profits or added value. This study aims to discuss the critical point of halalness and to get the added value of sea cucumber ginger coffee products. The Hayami method is used to calculate the added value of the product under study. The results show that the profit rate is 43% and the added value of the product is Rp. 625,858 kg. The analysis shows that sea cucumber, ginger and coffee, when combined can provide added value which is very profitable for small industries

Keywords: *halal coffee, hayami, sea cucumber*

ABSTRAK

Penggunaan teripang sebagai bahan tambahan pada kopi dapat menambah ragam produk kopi herbal. Pada penelitian yang telah dipublikasikan disebutkan bahwa konsumen cenderung lebih menyukai kopi jahe teripang, serta dilakukan pengamatan terhadap komposisi kopi jahe teripang pada parameter kadar abu dan pH. Serta pada parameter lainnya dilakukan pengamatan terhadap kecepatan larut, tingkat seduhan dan air konten. Dengan memenuhi Standar Nasional Indonesia, Kopi berpotensi untuk meningkatkan laba atau nilai tambah. Penelitian ini bertujuan untuk membahas tentang titik kritis kehalalan serta mendapatkan nilai tambah produk kopi jahe teripang. Metode Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah produk yang diteliti. Hasil menunjukkan tingkat keuntungan 43% dan nilai tambah produk diperoleh Rp 625.858 kg. Analisis menunjukkan bahwa teripang jahe & kopi jika dikombinasikan dapat memberikan nilai tambah yang sangat menguntungkan bagi industri kecil.

Kata kunci: Kopi halal, Teripang, hayami, teripang.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu Negara penghasil kopi terbesar dunia, dengan adanya berbagai pengembangan produk kopi, gaya hidup “kembali ke alam” menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kopi herbal berkembang, salah satunya kopi dengan tambahan bahan aktif berkhasiat, seperti kopi jahe, kopi ginseng, kopi mengkudu, kopi radix (Zulkarnain et al., 2013).

Kajian awal rancang bangun pengembangan agroindustri berbasis kopi melalui pendekatan system di Bengkulu dilanjutkan dengan pembuatan kopi dalam bentuk tablet (Dewi et al., 2010)

Salah satu yang dapat dikembangkan adalah produk kopi dikombinasikan dengan jahe dan

teripang yang mengandung khasiat. Hasil kajian menunjukkan tingkat kesukaan konsumen Kopi Jahe Teripang tidak berbeda dengan kopi ginseng panax. Penerapan kopi teripang jahe telah ditemukan ke skala komersial, masih memerlukan kajian tentang pengemasan (Setiawati & Soejono, 2019)

Untuk menghitung nilai tambah suatu usaha pengolahan hasil pertanian, dikenal dengan metode Hayami. (Dahar et al., 2019)

Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Kapasitas produksi, kualitas bahan, penerapan teknologi dan kualitas produk yang dihasilkan dipengaruhi oleh faktor teknis.

Sedangkan harga jual, harga bahan baku dan upah tenaga kerja dipengaruhi oleh faktor pasar. (Pranata, 2017).

Banyak manfaat yang diperoleh dari transformasi komoditi pertanian menjadi produk tertentu misalnya, dapat memberikan kemudahan dalam menambah masa simpan, mempertahankan nilai nutrisi, dan merubah bentuk jadi lebih menarik. Oleh karena itu, kajian analisis nilai tambah kopi jahe teripang perlu dilakukan untuk memberikan motivasi untuk pertumbuhan produk kopi jahe teripang (Subaeni et al., 2017)

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan adalah bubuk jahe, kopi bubuk yang diproduksi di kota Bengkulu, krimer, gula, dan bubuk teripang, label kemasan, kemasan aluminium foil, dan air.

Alat yang digunakan meliputi cup plastic, sendok pengaduk, ayakan, timbangan, mesin penggiling, oven, gelas ukur, thermos, dan Sealer

Tahapan Penelitian

Penelitian kopi jahe teripang diawali dengan menyiapkan kopi sebagai bahan utama, kemudian gula dan krimer sebagai bahan pengisi, jahe sebagai bahan herbal dan teripang sebagai bahan tambahan. Selanjutnya semua bahan dicampur hingga merata. Terakhir hasil pencampuran bahan dikemas dalam kemasan yang ditentukan.

Analisis Data

Perhitungan nilai tambah dengan metode hayami didasarkan pada satu satuan bahan baku utama. Beberapa variabel terkait dalam analisis nilai tambah salah seperti faktor konversi yang menunjukkan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input. Sedangkan nilai produk menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input. Nilai input lain mencakup nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama produksi berlangsung (Lestari, 2009).

Data diperoleh dengan menghitung kesetimbangan materi pada proses pembuatan kopi jahe teripang jumlah bahan yang digunakan dan jumlah produk yang dihasilkan, serta faktor lain yang diperlukan dalam proses pengolahan seperti tenaga kerja, penggunaan listrik dan peralatan.

Harga produk dan bahan baku yang digunakan menggunakan data primer, sedangkan input lain (harga listrik, upah, peralatan) menggunakan data sekunder yang diperoleh dari berbagai pustaka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan kopi bubuk menjadi kopi jahe teripang menjadikan nilai tambah pada komoditas kopi bubuk. Analisa nilai tambah dilakukan setiap hari. Hasil perhitungan menunjukkan besarnya nilai tambah/kg bahan baku, keuntungan (Rp/kg), imbalan tenaga kerja (Rp/kg), rasio nilai tambah (%), bagian tenaga kerja (%), tingkat keuntungan (%). Produksi kopi jahe teripang untuk satu kali produksi sebesar 17,76 kg. Produk yang dihasilkan tersebut membutuhkan 2 kg kopi bubuk, sehingga faktor konversinya adalah 8,88. Hal ini menunjukkan setiap 1 kg kopi jahe teripang yang diolah akan menghasilkan 8,88 kg kopi jahe teripang. Faktor konversi sebesar 8,88 disebabkan adanya penambahan bahan campuran krimer, gula, bubuk teripang dan bubuk jahe.

Total hari kerja untuk memproduksi kopi jahe teripang adalah satu kali produksi, jumlah total hari kerja selama penelitian berlangsung dihitung berdasarkan perkalian jumlah hari kerja orang kerja per hari dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan yaitu 1 orang. Dengan demikian jumlah total hari kerja pengolahan kopi jahe teripang adalah 0.94 HOK.

Nilai tambah diperoleh dari pengolahan 1 Kg kopi bubuk menjadi kopi teripang jahe adalah Rp 625.858/Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian jumlah total hari kerja untuk satu kali produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali produksi. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh sebesar 0,47 HOK/kg. Upah tenaga kerja per HOK sebesar Rp 36.000,- Nilai input lain untuk kopi jahe teripang sebesar Rp 726.142 per kg yang diperoleh dari bahan biaya penggunaan bahan tambahan per kg bahan baku ditambah dengan biaya penyusutan alat dan biaya penggunaan listrik yang digunakan untuk satu kali produksi. Biaya penyusutan diperoleh untuk satu kali produksi sebesar Rp 5.500,- dan biaya listrik yang digunakan Rp 1.185. Nilai produk kopi teripang jahe adalah Rp

1.400.000,- per Kg yang diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 Kg kopi bubuk akan menghasilkan Rp 1.400.000,- per Kg.

Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh yaitu 45%. Hal ini berarti, dalam pengolahan kopi bubuk menjadi kopi teripang jahe memberikan nilai tambah sebesar 45% dari nilai produk.

Upah tenaga kerja pengolahan kopi bubuk didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp 36.000,-. Pendapatan tenaga kerja langsung didapat dari koefisien tenaga kerja langsung dikalikan dengan upah tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp 16.875,-/Kg. Prosentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 3 %. Upah terhadap modal dan keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan upah tenaga kerja. Besar keuntungan adalah sebesar Rp 608.983,- atau tingkat keuntungan sebesar 43% dari nilai produk. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap produksi kopi jahe teripang.

Hasil ini juga dapat menunjukkan margin dari bahan baku kopi jahe teripang yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku kopi bubuk per kilogram setiap pengolahan 1 Kg kopi bubuk menjadi kopi jahe teripang diperoleh margin sebesar Rp 1.352.000,- yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung 1%, sumbangan input lain 54%, dan keuntungan 45%. Margin untuk sumbangan input lain merupakan bagian terbesar bila dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan keuntungan perusahaan. Dari hasil analisis nilai tambah ini kita dapat melihat bahwa usaha produksi kopi jahe teripang dapat menghasilkan keuntungan sebesar 45% dari nilai produk sehingga sangat layak untuk dikembangkan.

Titik Kritis Kehalalan

Kopi yang berasal dari biji kopi yang disangrai hingga dihaluskan Memiliki titik kritis kehalalan pada proses sangrainya bila ada proses pencampuran dengan bahan lain seperti lemak mentega.

Titik kritis mentega terdapat pada sumber hewan yang digunakan. Mentega harus berasal dari hewan yang halal dan proses penyembelihan

yang sesuai syariat Islam. Jika digunakan komponen lemak hewani (kebanyakan adalah lemak sapi) maka harus dilengkapi dengan sertifikat halal yang valid.

Teripang sebagai bahan tambahan kopi pada penelitian ini hidup sepenuhnya di laut sehingga telah dapat dipastikan status kehalalannya selama tidak menggunakan bahan tambahan dalam prosesnya.

Selain bahan, penggunaan fasilitas pada proses harus diperhatikan. Fasilitas harus terbebas dari kontaminasi bahan tidak halal dan najis serta fasilitas tersebut tidak boleh dipakai bersamaan atau bergantian dengan produk lain yang tidak halal.

Kopi instant dalam bentuk sachet telah mengalami pencampuran dengan bahan-bahan tambahan seperti gula, susu maupun krimer serta melibatkan bahan pendukung seperti emulsifier dan perisa (flavor).

Proses pembuatan gula pasir terdiri dari beberapa tahapan, mulai dari proses ekstraksi, penjernihan, evaporasi, kristalisasi, hingga pengeringan. Dalam tahapan-tahapan proses ini peluang penggunaan bahan penolong seperti enzim dan arang aktif yang sumbernya bisa berasal dari bahan yang haram dapat mencemari gula pasir sehingga perlu dipastikan penggunaan gula sebagai bahan tambahan kopi menggunakan gula yang dapat dipastikan status kehalalannya.

Susu yang digunakan sebagai bahan tambahan kopi instant biasanya sudah dalam bentuk olahan. Artinya susu tersebut sudah mengalami proses pengolahan yang melibatkan bahan tambahan dan bahan penolong proses. Bahan penolong dalam proses pengolahan susu perlu dipastikan memiliki status kehalalan yang jelas, sehingga status kehalalan dari produk susu yang dihasilkan menjadi jelas.

Basis krimer berasal dari tumbuhan, misal minyak jagung atau turunannya maupun kelapa dan turunannya. Kedua bahan tersebut merupakan bahan tumbuhan yang jelas kehalalannya jika merupakan ekstrak murni tanpa ada penambahan bahan lain.

Sumber bahan emulsifier dapat berasal dari bahan hewani dan bahan nabati. Apabila berasal dari bahan hewani, maka harus dipastikan berasal dari hewan yang halal. Contoh emulsifier yang berasal dari bahan nabati yaitu lesitin nabati, menjadi kritis apabila terdapat bahan tambahan semisal enzim phospholipase. Harus diperhatikan sumber enzim dan media produksi, jika enzim tersebut berasal dari microbial.

Flavor dapat dibedakan menjadi 2 macam, yaitu flavor sintetis dan flavor alami. Flavor yang menggunakan aroma tertentu yang dimiripkan dengan barang haram (babi dan minuman keras) tidak diijinkan. Bahan penyusun flavor bisa diperoleh dari senyawa sintetik kimia, tumbuhan maupun hewan. Apabila diekstrak dari hewan atau berbahan dasar asam amino hewan, maka harus dipastikan bahwa flavor ini berasal dari hewan halal yang disembelih secara syar'i.

Kopi yang disajikan secara langsung (seperti di barista atau café) memiliki titik kritis yang kompleks bergantung dari variasi bahan yang ditambahkan ke dalam kopi yang disajikan. Untuk jenis kopi espresso, kopi gelap, titik kritisnya lebih sedikit. Selain itu ada kopi latte, cappucino yang lebih rumit dari espresso karena memakai bahan lain seperti susu dan yang lainnya. Bahan tambahan ini yang perlu diperhatikan kehalalannya.

Saat ini, jumlah barista atau kafe yang telah bersertifikat halal masih terbatas jumlahnya, sehingga masyarakat perlu kritis dalam memperhatikan bahan yang digunakan pada kopi yang disajikan.

KESIMPULAN

Agroindustri Kopi Jahe Teripang merupakan peluang usaha yang sangat menjanjikan bagi pebisnis karena sangat memberikan nilai tambah produk kopi teripang jahe sebesar Rp 625.858/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 43%.

Perlu diperhatikan secara kritis sumber bahan tambahan dan status kehalalan bahan yang digunakan untuk menghasilkan kopi yang halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Dahar, D., Abidin, Z., & Eri, E. (2019). Analisis Komparatif Produksi Gula Aren Dan Gula Semut Dengan Pendekatan Metode Hayami Di Desa Dulamayo Selatan. *Jurnal Agercolere*, 1(2), 67–72.
- Dewi, K. H., Meizul, Z., & Hidayat, K. (2010). Pendekatan Sistem Dalam Pemilihan Industri Hilir Unggulan Berbasis Kopi Di Propinsi Bengkulu.
- Pranata, R. (2017). Analisis Rantai Nilai Kopi untuk Meningkatkan Nilai Tambah pada Petani di Indonesia. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 13(1).
- Setiawati, B. R., & Soejono, D. (2019). Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Herbal Kapulaga di Desa Sumberpakem Kecamatan Sumberjambe. *UNEJ E-Proceeding*.
- Subaeni, E., Badrudin, R., & Reswita, R. (2017). Analisis Nilai Tambah Dan Cost Volume Profit Usaha Pengolahan Kopi Sahabat Di Kota Lubuk Linggau Sumatera Selatan. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 10(2), 175–186.
- Zulkarnain, A., Lamusa, A., & Tangkesalu, D. (2013). Analisis nilai tambah kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu. *Agrotekbis*, 1(5).